

gebruiksaanwijzing
stoomoven

mode d’emploi
four vapeur

Bedienungsanleitung
Dampfgarer

instructions for use
steam oven

SX3211C
SX3292C



ATAG

inleiding

Geachte klant,

U hebt net een oven van ATAG aangekocht, wij willen u hier graag voor bedanken. Onze onderzoeksteams hebben voor u een nieuwe generatie apparaten ontworpen, die uitzonderlijk zijn door de kwaliteit, het ontwerp en de technologische vooruitgang, bovendien getuigen ze van een unieke knowhow.
Dankzij het moderne en verfijnde ontwerp, zal uw nieuwe ATAG oven harmonieus in uw keuken worden ingepast. Uw oven is een geslaagde combinatie van technologisch vakmanschap, kookprestaties en esthetische luxe.
In het gamma van ATAG-producten vindt u ook een ruime keuze aan kookplaten, afzuigkappen, vaatwassers en koelkasten die allemaal kunnen worden ingebouwd en harmonisch met uw nieuwe oven van ATAG kunnen worden gecombineerd.
Uiteraard streven wij ernaar zo goed mogelijk aan uw wensen ten aanzien van onze producten te voldoen. Daarom staat onze klantenservice voor u klaar en luistert naar u om al uw vragen te beantwoorden of uw suggesties te noteren.
ATAG een pionier op het vlak van innovatie, maakt het leven van elke dag voor u een stuk comfortabeler, door u producten aan te bieden die almaar doeltreffender, gebruiks- en milieuvriendelijker, esthetischer en betrouwbaarder worden.

Het merk ATAG.

inhoudsopgave

algemeen

Stomen heeft talloze voordelen als u zich aan de regels houdt. Met deze gezonde en natuurlijke kookwijze behouden gerechten hun lekkere smaak. Een fijne of gekruide saus vormt het extraatje dat het verschil maakt.

Er komen geen geuren vrij. U hoeft geen kruiden of specerijen in het kookwater te doen. U kan wel vis lekker doen geuren, door hem op een bedje van algen te leggen. Hetzelfde kan u doen met gevogelte op een bosje rozemarijn of dragon.

Vlees, vis en groenten worden gelijktijdig gekookt.

Deegwaren, rijst en puree worden zachtjes opgewarmd, zonder het risico dat ze gaan plakken of uitdrogen.

Crèmes, flans en rijsttaarten zijn eenvoudig te bereiden. Doordat ze zijn bedekt met aluminiumfolie, komen ze niet in aanraking met het condensatievocht.

U hoeft vooraf geen zout toe te voegen, zelfs niet in het kookwater.

Om een stuk vlees er mooier te laten uitzien, laat u het snel aan alle kanten bruinen in de pan, met hete boter.

Vergeleken met koken met water heeft stomen niets dan voordelen:

Het gaat snel: het koken begint onmiddellijk, terwijl in een pan water de kooktijd van de gerechten pas begint te lopen zodra het kookpunt is bereikt.

Het is goed voor de lijn: de (in water oplosbare) vitaminen en minerale zouten gaan niet verloren, aangezien ze amper oplossen in het gecondenseerde vocht dat de gerechten bedekt.

Bovendien worden bij het koken geen vetten gebruikt.

De stoom houdt de smaak van de gerechten in stand. Stomen voegt geen geur of smaak toe van grillen of bakken. Geur en smaak verminderen ook niet, aangezien de gerechten niet worden aangelengd in water.

Keerzijde van de medaille: het heeft geen zin op deze manier vis te koken die niet meer vers is, of groenten die al een week in de koelkast liggen, want dat draait zeker uit op een ramp !

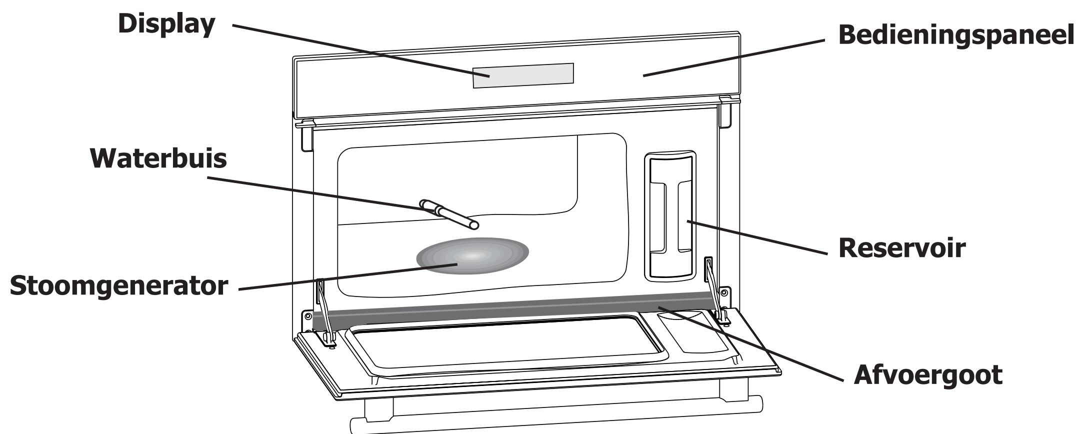
Stoom brengt geen smaken of geuren over; u kan dus gerust tijd winnen door bijvoorbeeld een stuk vis en een dessert naast elkaar te leggen. Zorg er wel voor dat ze elkaar niet raken.

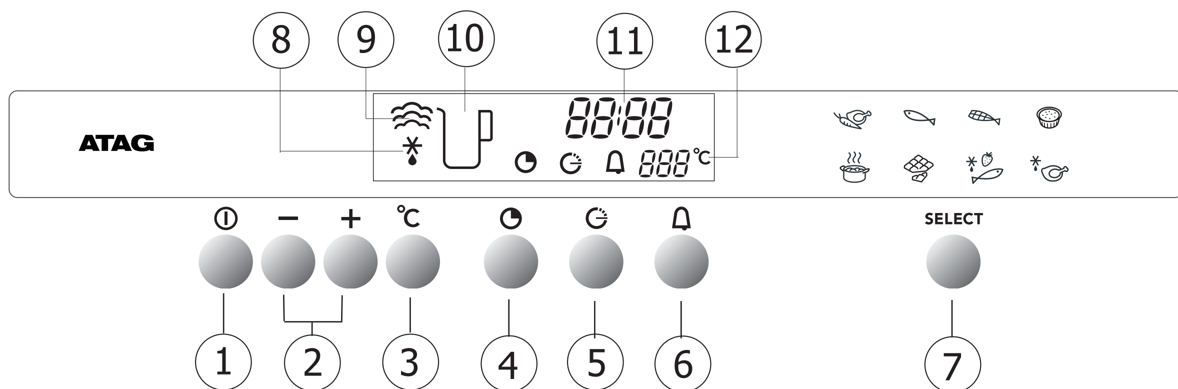
Stomen is ook geschikt om gerechten te blancheren, te ontdooien of warm te houden, in het bijzonder sausen.

Laat gevogelte, kalfs- of varkensvlees eerst met heel weinig vet aanbraden in de pan, zodat het een mooi goudbruin kleurtje krijgt. Vervolgens kan u ze stomen.

Wanneer u de voedingsmiddelen in stukken snijdt, koken ze sneller en homogener dan wanneer ze nog heel zijn.

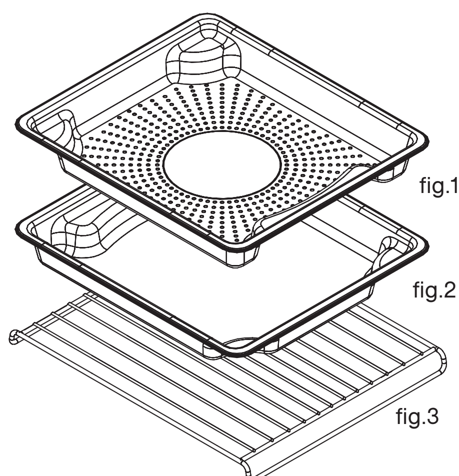
het bedieningspaneel





1	**Aan/Uit knop**	7	**Functieselector**
2	**Wijziging van de tijd en temperatuur**	8	**Indicator voor ontdooien**
3	**Temperatuur instellen**	9	**Indicator voor koken**
4	**Kookduur**	10	**Indicator geen water**
5	**Eindtijd van het koken**	11	**Display van de klok en de tijden**
6	**Onafhankelijke schakelklok**	12	**Indicator temperatuur**

schotels en rooster



Schotel (fig.1)
Geperforeerde kookschotel in roestvrij staal om contact tussen voedsel en condensatievocht te voorkomen.

Condensatieschotel (fig.2)
Schotel voor het opvangen van condensatievocht.



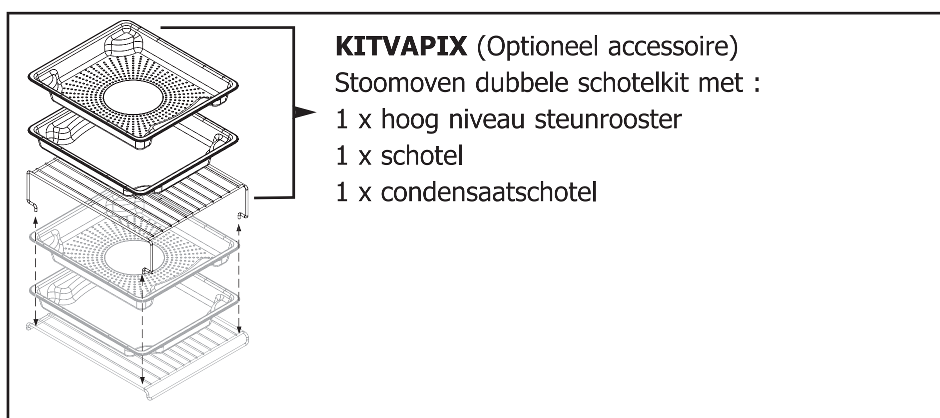
Bij het koken de schotel (fig.1) in omgekeerde volgorde op de schotel (fig.2) plaatsen zodat ze niet in elkaar passen (zie illustratie).

Bij het opruimen, de schotel (fig.1) in dezelfde volgorde op schotel (fig.2) plaatsen zodat ze in elkaar passen.

Rooster (fig.3)
Verwijderbaar steunrooster in roestvrij staal: het moet in de oven geplaatst worden.



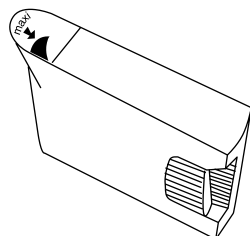
De kookbenodigdheden mogen in de vaatwasser gereinigd worden.



KITVAPIX (Optioneel accessoire)
Stoomoven dubbele schotelkit met :
1 x hoog niveau steunrooster
1 x schotel
1 x condensaatschotel

oventoebehoren

verwijderbaar reservoir



Het waterreservoir biedt een onafhankelijke watertoevoer tot de oven. De inhoud is ongeveer één liter (maximumniveau).



Kraanwater is soms te hard. In de handel verkrijgbaar zwak mineraalhoudend water zonder koolzuurgas maakt het onderhoud van uw oven gemakkelijker.



Gebruik geen gedemineralisserd water (niet geschikt voor menselijk verbruik).

elektrische aansluiting

Bij een vaste aansluiting plaatst u aan de voedingszijde een ontkoppelingselement dat voldoet aan de installatieregels. Anders moet de oven zodanig worden geplaatst dat de stekker bereikbaar is wanneer het apparaat wordt ingebouwd.
Gebruik een stopcontact dat voorzien is van een aardingsklem en volgens de geldende veiligheidsnormen is aangesloten.
Uw installatie moet uitgerust zijn met een zekering van 10 ampère.
Laat de oven niet werken als de voedingskabel of de stekker ervan beschadigd is. Om elk risico te vermijden, moet een beschadigde kabel of stekker door de fabrikant, de servicedienst van de fabrikant of een erkend vakman worden vervangen.

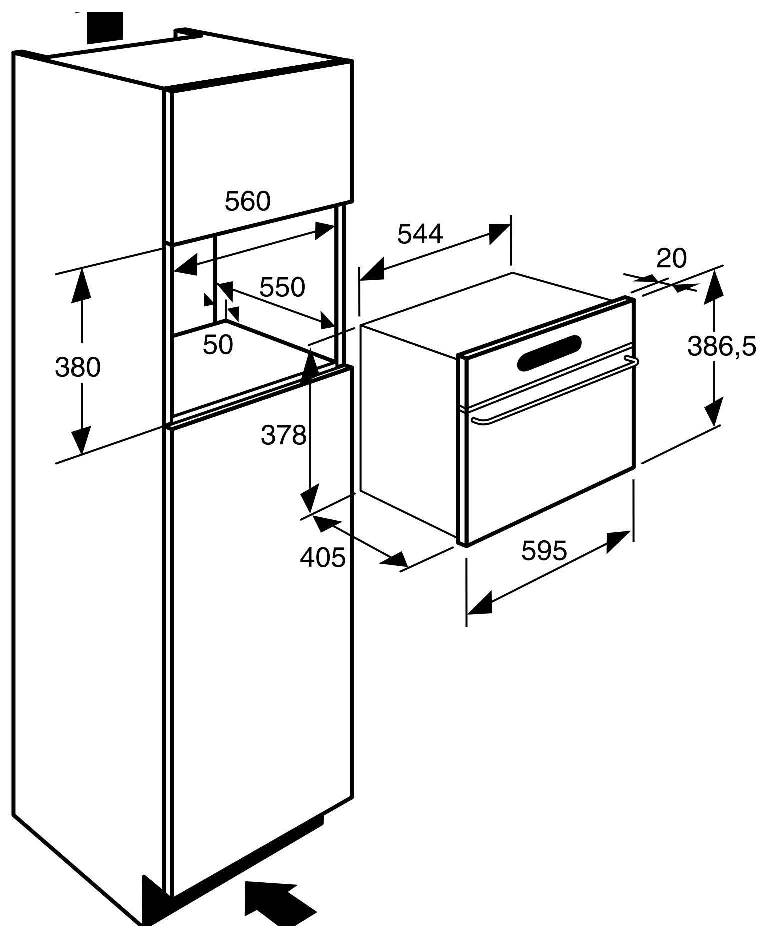
Werkspanning .... 220-240 V ~ 50 Hz
Totaal vermogen van de oven .... 1,77 kW

Energieverbruik
- temperatuurstijging tot 100°C en behoud gedurende 1 uur .... 0,71 kWh

Nuttige afmetingen van de oven
Breedte .... 38,5 cm
Hoogte .... 18,2 cm
Diepte .... 33,5 cm

Nuttig volume .... 23,5 liter

inbouw

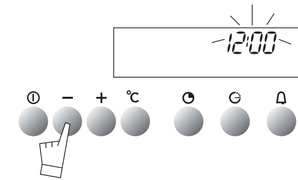


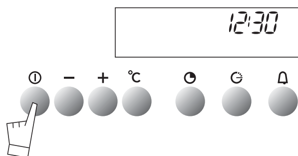
1. Plaats het apparaat in de inbouwruimte. Het apparaat moet horizontaal staan. Controleer deze positie.

2. Voor meer stabiliteit schroeft u de oven met 2 schroeven in de gaten in de zijranden in het meubel vast.

3. Voer de elektrische aansluiting uit.

 **Zorg dat de stekker na de installatie bereikbaar is.**



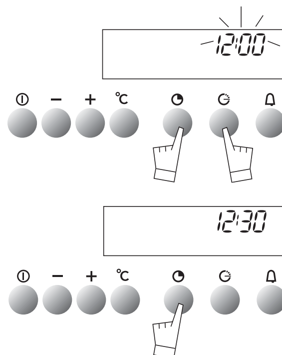


instelling van de tijd

Bij de eerste keer dat u uw oven aansluit.
Stel de tijd in.

Op het display knippert 12u00. Druk op de toetsen + of - om de tijd voor- of achteruit te laten gaan.

Bevestig met ⏻



Wijziging van de tijd

De tijd staat aangegeven.

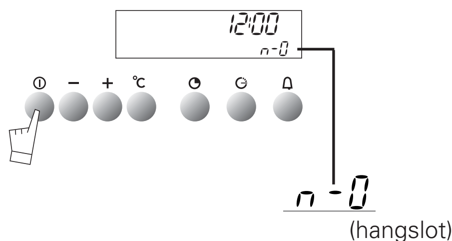
Druk gelijktijdig op de toetsen ◔ en ◔ totdat de tijd gaat knipperen. Stel de tijd in met de toetsen + of -

Bevestig met ◔



Als u niet op de knop ◔, drukt om te bevestigen, zal na een minuut automatisch bevestiging volgen.

vergrendeling display



Het display kan worden vergrendeld. Het kan alleen worden geactiveerd buiten het koken in de uurstand.

Druk enkele seconden op de toets ⏻ .

U hoort een pieptoon en op het scherm verschijnt een "hangslot" (n-0). Vanaf dan is geen enkele toets nog actief.

Om te ontgrendelen, drukt u gedurende enkele seconden op de ⏻ toets, u hoort dan een pieptoon en het "hangslot" verdwijnt.

werkingsprincipe

Het water van het reservoir komt langs een buis in de ovenruimte terecht. Het wordt dan omgezet in stoom door contact met een heet oppervlak dat zich beneden in de ruimte bevindt: dit is de stoomgenerator.
U hoeft geen extra water in de kookschotel te doen. Om perfect te KUNNEN KOKEN MET STOOM, wordt bij uw oven kookgerei geleverd dat daarvoor speciaal ontworpen is.



Vul vooraf ALTIJD het waterreservoir tot het **maximumpeil**. Duw het reservoir HELEMAAL TERUG in de behuizing, tot u voelt dat het VOORBIJ EEN INKEPING komt.

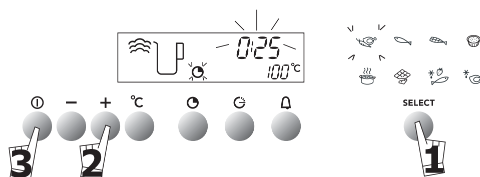


Tijdens het koken wordt de oven heet. Er ontsnapt hete stoom wanneer u de ovendeur opent. Houd kinderen op een afstand.

Voor verschillende functies zijn kooktijden voorgeprogrammeerd.

Temperatuur °C	Voorgeprogram-meerde tijd	Minimum insteltijd	Maximum insteltijd
100	25 min	5 min	1 uur
85	15 min	5 min	1 uur
75	15 min	5 min	1 uur
90	20 min	5 min	1 uur
95	30 min	5 min	1 uur
80	15 min	5 min	1 uur
55	30 min	5 min	1 uur
60	30 min	5 min	1 uur

onmiddellijk koken
stomen



1. Druk op de toets SELECT en u ziet de verschillende kookfuncties voorbij komen. Selecteer bijvoorbeeld de functie .
De vooringestelde temperatuur van 100°C wordt aangegeven en er wordt een tijd van 25 minuten voorgesteld. Het symbool knippert.

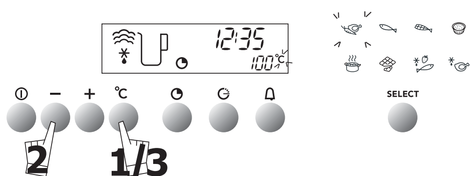
2. Stel de gewenste duur in (min. 5 minuten en max. 60 minuten) door te drukken op + of -.

3. Druk op om het koken te starten, de vooringestelde tijd en de symbolen stoppen met knipperen, de kookindicator beweegt.
Wanneer de temperatuur is bereikt, stopt 100°C met knipperen en weerklinkt een pieptoon.


Laat de ovendeur tijdens het koken dicht, om de kookresultaten niet te beïnvloeden.

onmiddellijk koken
wijzigen van de kooktemperatuur

U kan de temperatuur alleen in stand aanpassen.



1. Druk op toets °C. Het symbool °C knippert.

2. Stel de temperatuur in door te drukken op de toetsen + of -.

3. Sla uw keuze op door te drukken op toets °C.


Als u niet op de knop °C drukt om te bevestigen, zal het na enkele seconden automatisch opgeslagen worden.

onmiddellijk koken

wijziging van de kooktijd

Tijdens het koken kan u met de toetsen ◔ en + en - de kooktijd aanpassen.

onmiddellijk koken

de oven stoppen tijdens het bakken

U kan op elk moment de oven stoppen door de Ui-ttoets ⏻ ongeveer 1 seconde ingedrukt te houden.
Als er zich nog geen stoom heeft ontwikkeld (ongeveer 1 minuut), stopt de oven onmiddellijk en verdwijnt de tijd.
Als er zich al stoom heeft ontwikkeld, duurt het nog 3 minuten. De stoom wordt afgevoerd voordat de ovendeur geopend wordt.

onmiddellijk koken

aan het einde van de kooktijd

Verschijnt 0m00s. Verdwijnen van de animatie. Er weerklinkt 3 minuten lang een onderbroken pieptoon.

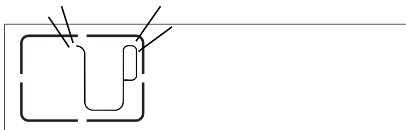
Om de pieptoon te stoppen, drukt u op de Uit-toets ⏻ of opent u de deur.

 **Maak ALTIJD het reservoir leeg.**

 Om de betrouwbaarheid van de oven te waarborgen, blijft de ventilator na het einde van de kooktijd nog even werken.

onmiddellijk koken

waterbeheer



Als er tijdens het koken problemen zijn met het watercircuit, verschijnt de indicator "geen water" en weerklinkt een pieptoon.
Dit probleem treedt met name op:

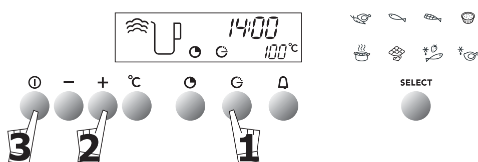
- wanneer het reservoir leeg is.
- wanneer het reservoir slecht is aangebracht.

Nadat u beide punten heeft gecontroleerd, wordt het koken automatisch hervat nadat de ovendeur gesloten is.

uitgesteld koken
stomen

Niet van toepassing op de functies "ontdooien"
Stel de gewenste kookwijze in, de tijd en stel eventueel de temperatuur bij, **(zie HOOFDSTUK "Onmiddellijk koken?" Punten 1 en 2)**

Voorbeeld: positie Temperatuur op 100°C.



1. Druk op de toets "Einde kooktijd" . Einde kooktijd wordt weergegeven en knippert, evenals het symbool dat aangeeft dat instellen mogelijk is.
Bijvoorbeeld : Het is 12u30.

U heeft een kooktijd ingesteld van 30 min. Het aangegeven einde van de kooktijd is 13u.
Na 30 seconden gaat het scherm uit en de bakindicator knippert.
Druk op om het even welke toets om het scherm opnieuw aan te zetten.

2. Stel het einde van de kooktijd in door te drukken op de toetsen + of -. Bijvoorbeeld : Einde kooktijd 14u00.

3. Bevestig door te drukken op .

Wanneer het einde van de uitgestelde kooktijd is ingesteld, zal de tijd weer verschijnen in het display.
De starttijd is nu uitgesteld zodat het koken klaar is om 14u.
Wanneer het koken klaar is, hoort u een reeks pieptonen gedurende enkele minuten en het symbool knippert. De pieptonen stoppen als u gedurende een seconde drukt op de toets .

onmiddellijk koken
wijziging kookduur en einde kooktijd

U kan op elk moment het einde van de kooktijd inzien door te drukken op de toets .
Om de programmering te annuleren, druk op .

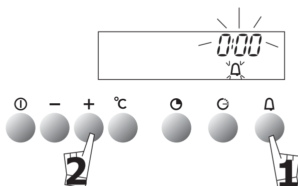
schakelklok

Uw oven is utgerust met een elektronische schakelklok die onafhankelijk van de oven werkt en waarop u een bepaalde kookduur kunt instellen.



Deze functie is onafhankelijk van de oven. U kan hiermee niet een automatische kooktijd stopzetten.

Deze functie kan echter wel gelijktijdig gebruikt worden met de oven. Bij het gebruik van de schakelklok wordt op het display de tijdweergave vervangen door weergave van de schakelklok.



1. Druk op de toets .
0m00s en het symbool schakelklok knipperen.

2. Stel de gewenste duur in (max. 59 minuten 50 seconden) door op de toetsen + of - te drukken.
Na enkele seconden, gaat de schakelklok de tijd aftellen.
Als de tijd voorbij is, hoort u gedurende enkele seconden biebgeluiden. Het symbool knippert.

U kunt het gepiep stoppen door op de toets of op te drukken.

wijziging en stopzetten van de schakelklok

U kunt het gepiep stoppen door op de toets of op te drukken.

Als het aftellen is begonnen, kunt u de resterende tijd wijzigen door te drukken op en dan op de toetsen + of -.

Druk op en zet de tijd op 0m00s om de schakelklok te annuleren.

FUNCTIES Temperatuur °C	BEREIDING	VOORBEELDEN VAN BEREIDING
100	Meest gebruikte bereiding door stomen	Groenten en vlees
85	Voor de bereiding van kwetsbare voedingsmiddelen	Hele en kwetsbare vis (forel)
75	Het vlees blijft regenboogkleurig, er verschijnt geen collageen	Bereiding van kwetsbare vis (filets van sardientjes, poon)
90	Voor de bereiding van kwetsbare voedingsmiddelen, vruchten, compote	Cocotte eieren; gevulde tomaten zonder uitzakken. Kaasgebakjes, pudding...
95		Paté, lever van gevogelte. Voorverwarming kant-en-klaargerechten
80	Zachtjes opwarmen	Gesmolten chocola, boter. Lauwwarme vruchten voor onmiddellijke consumptie
55	Zachtjes ontdooien zonder koken	Ontdooien van visfilet vóór het paneren. Rode vruchten die koud moeten blijven (voor taarten en sauzen)
60		Ontdooien van vlees vóór het grillen (bijv: worstjes)

VOEDINGSMIDDELEN Ongeacht de hoeveelheid		TIJDEN	°C	BEREIDING	OPMERKINGEN
GROENTEN	Artisjokken (kleine)	40 tot 45 min.	100	omgekeerd in de schotel gelegd	• Deze tijden hangen af van de aard, de dikte en de versheid van de groenten. Volg de aanwijzingen in de kolom *"bereidingen"*. • De kooktijd blijft hetzelfde voor elke hoeveelheid. *Voorbeeld:* 1 of 4 artisjokken zelfde kooktijd. • Prik in het dikste gedeelte van de groente om de gaarheid te controleren; als deze gaar is, zal u er gemakkelijk in kunnen prikken.
	Asperges	35 tot 40 min.	100	voor de punten de tijd verkorten	
	Broccoli	18 min.	100	in bosjes	
	Wortelen	20 tot 22 min.	100	in schijfjes	
	Knolselderie	25 tot 30 min.	100	in sneetjes	
	Pompoen	15 tot 20 min.	100	in blokjes	
	Champignons	15 min.	100	in plakjes	
	Koolsoorten	30 tot 35 min. 22 min. 30 tot 35 min.	100	Spruitjes Bloemen in kleine bosjes Groen in dunne plakjes	
	Courgettes	10 tot 15 min.	100	in schijfjes	
	Chinese artisjokken	20 min.	100		
	Spinazie	20 min. 35 min	100	(vers) roeren tijdens het koken (diepgevroren) " "	
	Witlof	30 min.	100	klokhuis verwijderd en in de lengte doormidden gesneden	
	Venkel	22 min.	100	in 2 gesneden	
	Sperziebonen	30 tot 35 min.	100		
	Rapen	15 tot 20 min.	100	in blokjes	
	Verse erwten	20 tot 25 min.	100	/	
	Prei	25 min.	100	in 2 gesneden	
	Aardappelen	25 min. 40 tot 45 min.	100	in schijfjes gesneden heel	
SCHELPDIEREN SCHAALDIEREN	Jakobsschelpen	10 tot 12 min.	90	met aromaten	• Leg de schelpdieren op het rooster van de glazen schotel, voeg geurige kruiden toe. • Leg de schaaldieren op een bedje van algen.
	Mosselen/ Alikruiken	20 tot 25 min.	95	met aromaten	
	Krab/ Noordzeekrab	25 min.	95	/	
	Kreeft	30 tot 35 min.	95	volgens het gewicht	
	Langoustines	12 tot 15 min.	90	/	
VRUCHTEN PUDDING	Appels/ perziken/peren	10 tot 15 min.	90	heel, geschild	• Tijden afhankelijk van de rijpheid.
	Compote	25 min.	95	vruchten in plakjes	
	Pudding	10 min.	90	in ovenschaaltjes	

	VOEDINGSMIDDELEN Onafhankelijk van de hoeveelheid	TIJDEN	°C	BEREIDING	OPMERKINGEN
VIS	Snoek	25 tot 30 min.	85	hele (1 kg)	• *Moten: schijfjes vis van 2 tot 3 cm dik (180/200 g) per persoon. • Eis heel verse producten. • Leg de vis in zijn geheel in de schotel, of op blaadjes laurier, venkel of andere geurige kruiden. • Na afloop van de kooktijd verwijdert u het vel, dat heel gemakkelijk loskomt.
	Kabeljauw/Koolvis	13 tot 15 min.	85	moten (180 g)*	
	Goudbrasem	20 tot 25 min.	85	hele (1 kg)	
	Schelvis	15 min.	75	filets	
	Haring	20 min.	85	hele (200 g)	
	Koolvis en pollak	15 tot 20 min.	85	moten (180 g)	
	Zeeduivel	15 min.	80	volgens dikte	
	Makreel	20 min.	85	hele (250 g)	
	Wijting/Stokvis	15 min.	75	filets	
	Rog	25 tot 30 min.	80		
	Poon	15 min.	80	hele (200 g)	
	Poon/Tong	10 min.	75	filets	
	Hondshaai	20 min.	85	dikke stukken (6 tot 10 cm lang)	
	Zalm	15 tot 20 min.	85	moten (180/200 g)	
	Tonijn	20 tot 25 min.	100	moten (180/200 g)	
	Hele forel (1 kg)	20 tot 25 min.	100	hele (200 g) 13 tot 15 min.	
VLEES	Rundvlees	15 tot 30 min.	100	Braadstuk 800 g.: 55 tot 60 min.	• Gril daarna in een andere schotel.
	Varkensvlees (varkenshaasje)	25 min.	100	Kippenbouten: 35 tot 40 min.	
	Gevogelte (borst, filets)	20 tot 25 min.	100		
	(Blinde vinken)	25 min.	95	Kalkoen braadstuk: 50 tot 60 min.	
	Worsten	20 min.	90	Stuk 400 g	
	Bloedworst	10 tot 15 min.	90		
EIEREN	op basis van heel verse eieren bewaard op omgevingstemperatuur	7 min.	100	Zachtgekookt: rechtstreeks op het rooster geplaatst.	
		8 min.	100	Zacht: rechtstreeks op het rooster geplaatst.	
		10 tot 12 min.	100	Hard	
		5 tot 6 min.	100	Spiegelei: gebroken in een aparte schotel op het rooster en bedekt met huishoudfolie.	
			90	Cocotte: zie gedetailleerde recepten	
RIJST, PASTA, DEEGWAREN VAN GRIES	Doe rechtstreeks in een schotel en giet er water of melk bij. De stoom volstaat immers niet om deze rijzende producten te verzadigen. Bedek de schotel met een aluminiumfolie, zodat de waterdruppeltjes er niet in vallen.				
	Rijstpap	30 min.	100	100 gr gewassen rijst - 20 cl melk - 2 eetlepels suiker	• Met een vork losmaken aan het einde van de kooktijd.
	Gries	20 min.	100	200 g (1/4 liter water)	

onderhoud

Ovenruimte (na elk kookproces)

Laat de stoomgenerator afkoelen en veeg daarna de ruimte schoon met een droge doek, of laat de ruimte drogen met de ovendeur op een kier.

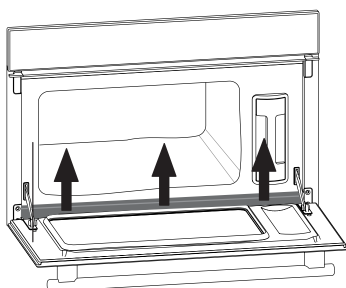
Waterbuis (1 keer per maand)

Trek de waterbuis naar u toe.
Verwijder de eventuele kalkaanslag binnenin (met een fijn en puntig voorwerp zoals een fijne spies of een breinaald).

Stoomgenerator (1 keer per maand)

Giet 1/2 glas witte alcoholazijn over de generator.
Laat enkele minuten inwerken, maak schoon en spoel met water. Gebruik geen schuurspons of -poeder en geen ontkalkingsmiddel voor de koffiemachine.

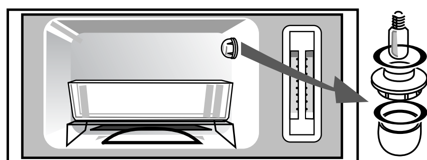
reiniging van de afvoergoot



Trek deze goot naar boven, wrijf ze schoon en plaats ze terug in de drie daartoe bestemde gleuven.

 **De oven mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.**

verganging van de ovenlamp



 De ovenlamp bevindt zich rechts achter in de ovenruimte.
Onderbreek de stroomtoevoer naar de oven alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden en laat de oven eerst afkoelen.

- Draai het vensterkapje een kwart slag naar links.
- Draai het lampje in dezelfde richting los.

  Eigenschappen van de lamp :
  - 15 W - 220-240 V
  - 300°C - fitting E 14
- Vervang de lamp en zet het vensterkapje terug, let erop dat de verbinding op de goede plaats komt.
- Herstel de stroomtoevoer.

U MERKT DAT...	MOGELIJKE OORZAKEN	WAT MOET U DOEN?
Het display gaat niet aan.	De oven krijgt geen stroom. Elektronische kaart buiten dienst.	- Controleer de voeding (zekering van uw installatie) - Neem contact op met de servicedienst.
Het lampje werkt niet meer.	Het lampje is defect De oven is niet aangesloten De zekering van uw installatie is defect.	- Vervang de lamp. - Sluit de oven aan. - Vervang de zekering van de installatie.
Water- of stoomlek ter hoogte van de deur tijdens het koken.	De deur is niet goed gesloten. De deurpakking is defect.	- Neem contact op met de servicedienst.

Mocht u het probleem ondanks deze tips niet kunnen oplossen, neem dan contact op met de servicedienst.

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four ATAG et nous vous en remercions.
Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur design et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception et révèle un savoir-faire unique.
Avec des lignes modernes et raffinées, votre nouveau four ATAG s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement la maîtrise technologique, les performances de cuisson, et le luxe esthétique.
Vous trouverez également dans la gamme des produits ATAG, un vaste choix de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de fours micro-ondes et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau four ATAG .
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.
Grâce à ces "nouveaux objets de valeurs" qui nous servent de repère dans nos vies de tous les jours, ATAG, référence de l'excellence, est une véritable invitation à un nouvel art de vivre.

La Marque ATAG .

tables des matières

La cuisson vapeur est tout bénéfice si l'on respecte le mode d'emploi. Saine et naturelle, la cuisine vapeur conserve leur bon goût aux aliments. Une sauce raffinée ou aux herbes aromatiques ajoute le petit plus qui fait la différence.

Elle ne transmet aucune odeur. Inutile d'aromatiser l'eau de cuisson avec des herbes ou des épices, en revanche, on peut parfumer un poisson en le déposant sur un lit d'algues ou une volaille sur un bouquet de romarin ou d'estragon.

Elle cuit simultanément viande, poisson et légumes.

Elle réchauffe en douceur pâtes, riz et purée sans risque d'attacher et sans dessèchement.

Elle facilite la cuisson des crèmes, flans, gâteaux de riz... recouverts de papier aluminium, l'eau de condensation ne les détrempe pas.

Inutile de saler avant, pas même l'eau de cuisson.

Pour donner meilleure mine à une viande, faîtes la dorer rapidement de tous les côtés, au beurre chaud à la poële.

Comparée à la cuisson à l'eau, la vapeur ne présente que des avantages:

Elle est rapide: la cuisson démarre immédiatement alors que le temps de cuisson des aliments dans un récipient d'eau n'est décompté qu'à partir de la reprise de l'ébullition.

Elle est diététique: les vitamines (celles dites hydrosolubles) et les sels minéraux sont bien préservés puisqu'ils se dissolvent à peine dans l'eau condensée qui nappe les aliments.

De plus, aucune matière grasse n'est utilisée pour conduire la cuisson.

La vapeur respecte le goût des aliments. Elle n'ajoute pas de parfum, ni goût de grillé ou de poêlé et n'en ôte pas non plus puisqu'il n'y a pas de dilution dans l'eau.

Revers de la médaille: inutile de cuire de cette façon un poisson qui ne serait pas frais, ou un légume oublié au réfrigérateur depuis une semaine: résultat catastrophique!

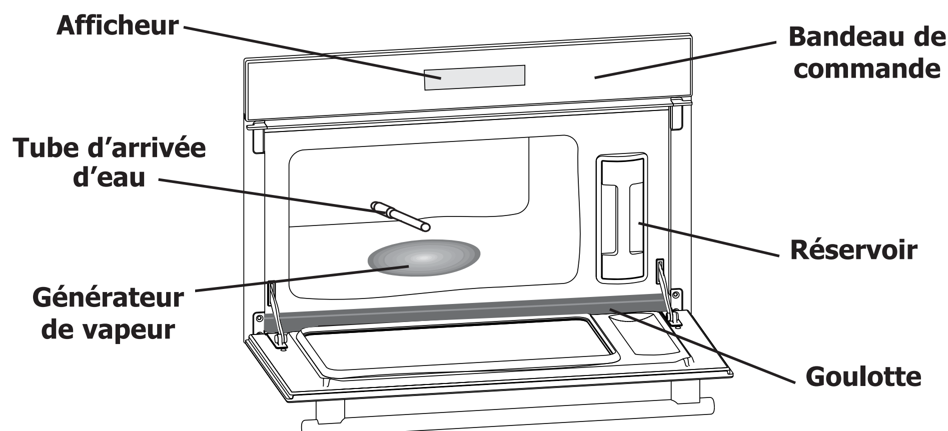
La vapeur ne communique pas les goûts ni les odeurs; n'hésitez donc pas à gagner à la fois du temps et de l'argent en faisant cuire côte à côte mais sans se toucher, un poisson et un dessert par exemple.

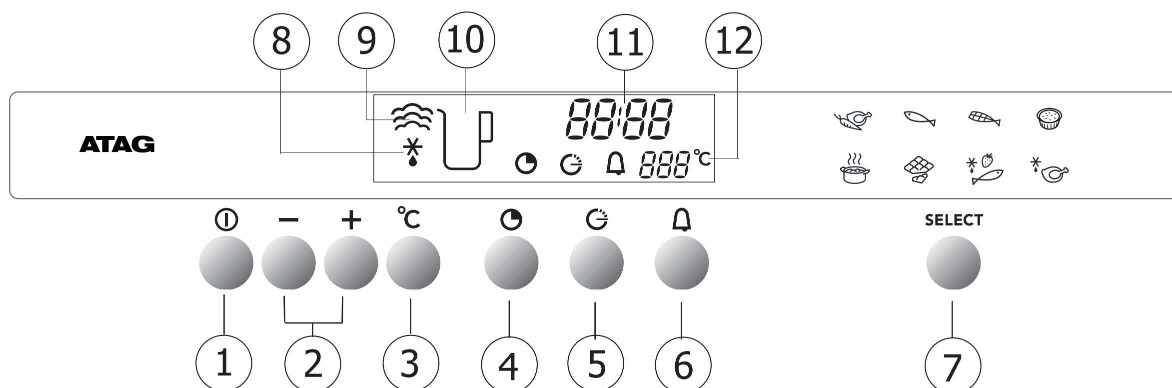
La vapeur convient aussi pour blanchir, décongeler et réchauffer ou encore maintenir au chaud, en particulier les sauces.

Faîtes d'abord revenir à la poêle, avec très peu de matière grasse, les viandes genre volaille, veau, porc, pour qu'elles prennent un aspect doré appétissant. Achever ensuite leur cuisson à la vapeur.

Détaillés en morceaux, les aliments cuisent plus vite et de façon plus homogène que s'ils sont entiers.

détail du bandeau de commande





1 **Bouton : Marche/Arrêt**

2 **Modification des temps et températures**

3 **Réglages des températures**

4 **Durée de cuisson**

5 **Fin de cuisson**

6 **Minuteur indépendant**

7 **Sélecteur de fonctions**

8 **Indicateur de décongélation**

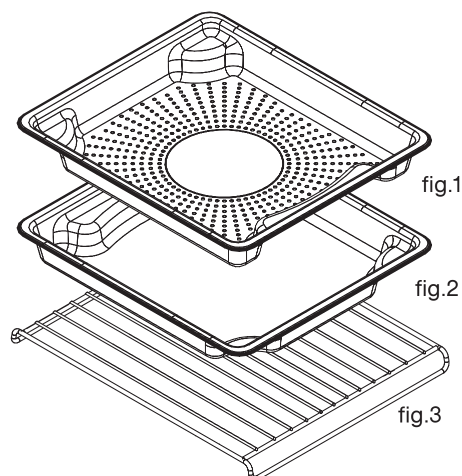
9 **Indicateur de cuisson**

10 **Indicateur d'absence d'eau**

11 **Afficheur de l'horloge et des temps**

12 **Indicateur de température**

accessoires
casserolerie



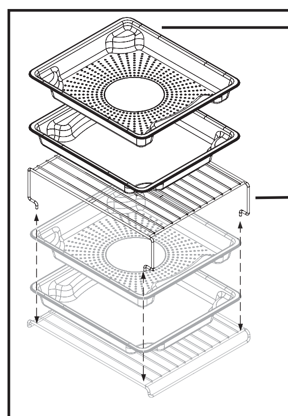
Plat support aliment (fig1)
Plat inox de cuisson perforé évitant le contact entre les aliments et l'eau de condensation.

Plat à condensation (fig2)
Plat inox permettant de récupérer l'eau de condensation.

 Pour la cuisson poser le plat (fig1) sur le plat(fig2) dans le sens inverse afin qu'ils ne s'emboitent pas (voir schéma). Pour le rangement, poser le plat (fig1) sur le plat(fig2) dans le même sens afin qu'ils s'emboitent.

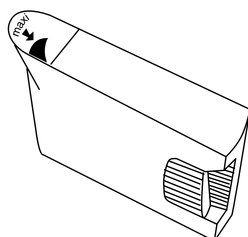
Grille support amovible en inox (fig3):
à enfourner obligatoirement.

La casserolerie peut être nettoyée au lave-vaisselle.



KITVAPIX (Accessoire optionnel)
Le kit 2 plats pour four vapeur inclus :
1 x Grille support de plat 2ème niveau.
1 x Plat support aliment.
1 x Plat à condensation.

accessoires
réservoir amovible



Réservoir permettant l'alimentation en eau de votre four de façon indépendante. Sa contenance est d'environ 1 litre (niveau maxi.)

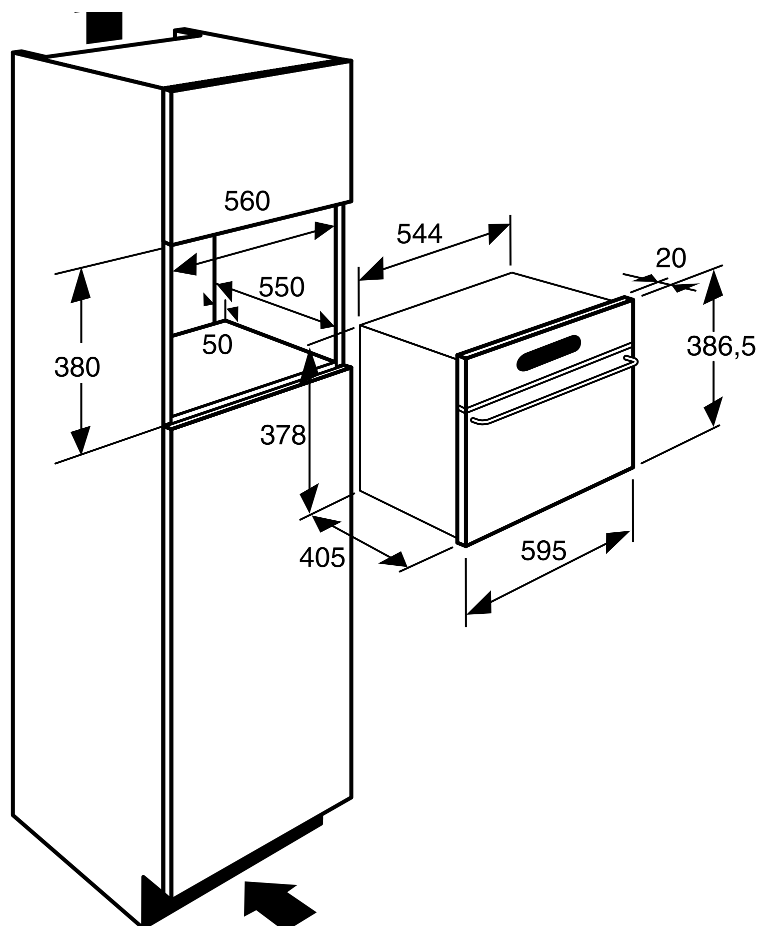
 L'eau du robinet peut s'avérer parfois trop calcaire. Une eau du commerce faiblement minéralisée et non gazeuse facilitera l'entretien de votre four.

 L'utilisation d'une eau déminéralisée est interdite (pas alimentaire).

raccordement électrique

Pour un branchement fixe, veillez à placer dans la conduite d'alimentation, un moyen de déconnexion conforme aux règles d'installation.
Sinon l'appareil doit être placé de telle façon que la fiche de prise de courant soit accessible lorsque celui-ci est encastré.
Utilisez impérativement une prise de courant comportant une borne de mise à la terre et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 10 Ampères.
Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation ou sa fiche sont abîmés. Dans ce cas, ils doivent être remplacés par le fabricant, son S.A.V. ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.

Tension de fonctionnement	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance totale du four	1,77 kW
Consommation d'énergie	
-de montée et maintien à 100°C pendant 1 heure	0,71 kWh
Dimensions utiles du four	
Largeur	38,5 cm
Hauteur	18,2 cm
Profondeur	33,5 cm
Volume utile	23,5 litres



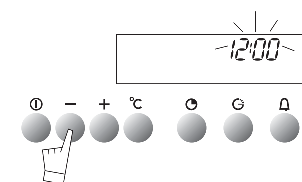
1. Placez l'appareil dans la niche. L'appareil doit être horizontal. Contrôlez cette position.

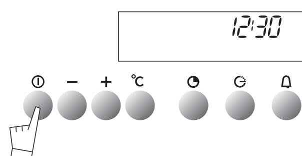
2. Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

3. Effectuez le raccordement électrique.

 **Veillez à ce que la fiche soit accessible après installation.**

mettre à l'heure



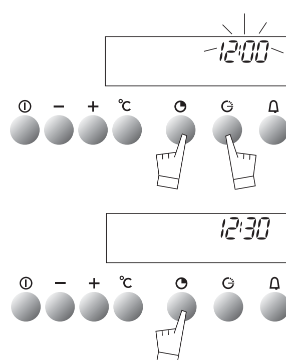


Réglage de l'heure

A la première mise sous tension.
Réglez l'heure.

L'afficheur fait apparaître 12h00 clignotant. Appuyez sur les touches + ou - et faites défiler l'heure.

Vadidez avec



Modification de l'heure

L'heure fixe est affichée.

Appuyez simultanément sur les touches et jusqu'au clignotement de l'heure. Réglez l'heure par les touches + ou -

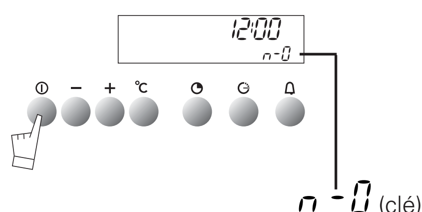
Vadidez avec



S'il n'y a pas de validation sur la touche , l'enregistrement est automatique au bout d'une minute.

comment utiliser votre four ?

verrouillage afficheur

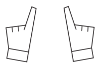


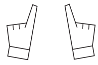
Un verrouillage de l'afficheur est possible. Celui-ci ne peut être activé que hors cuisson en mode heure.

Appuyez sur la touche pendant quelques secondes.

Un bip retentit et une "clé" (n-0) apparaît sur l'écran . A partir de ce moment, aucune touche n'est active.

Pour déverrouiller, appuyez sur la touche pendant quelques secondes, un bip retentit et la "clé" disparaît.





principe de fonctionnement

L'eau contenue dans le réservoir arrive dans la cavité par un tuyau. Cette eau est transformée en vapeur au contact d'une surface chaude placée dans la partie inférieure de la cavité:
il s'agit du générateur de vapeur.
Il n'est pas nécessaire de rajouter de l'eau dans le plat de cuisson. Pour garantir UNE VRAIE CUISSON VAPEUR, votre four est proposé avec une casserolerie spécialement étudiée pour une parfaite cuisson.



Remplissez IMPERATIVEMENT le réservoir d'eau jusqu'au niveau **maxi** avant la cuisson. Remettez le réservoir dans son logement en l'engageant A FOND jusqu'à ce que vous ressentiez le PASSAGE D'UN CRAN.

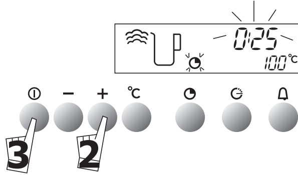


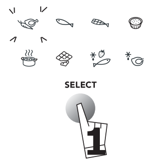
Lors de la cuisson, l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Eloignez les enfants.

Une durée de cuisson est préprogrammée pour les différentes fonctions.

Cuisson Température °C	Temps préprogrammé	Temps réglage mini	Temps réglage maxi
100	25 min	5 min	1 heure
85	15 min	5 min	1 heure
75	15 min	5 min	1 heure
90	20 min	5 min	1 heure
95	30 min	5 min	1 heure
80	15 min	5 min	1 heure
55	30 min	5 min	1 heure
60	30 min	5 min	1 heure

cuisson à la vapeur





1. Appuyez sur la touche SELECT et faites défiler les fonctions de cuisson. Sélectionnez par exemple la fonction .
La température de 100°C prédéfinie s'affiche et un temps de 25 minutes vous est proposé. Le symbole clignote.

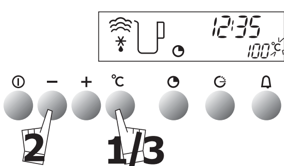
2. Réglez la durée souhaitée (mini. 5 min et maxi. 60 min) en appuyant sur + ou -.

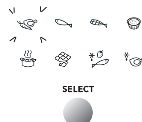
3. Appuyez sur pour démarrer votre cuisson, le temps prédéfini et les symboles deviennent fixes, l'indicateur de cuisson s'anime.
Lorsque la température est atteinte, 100°C devient fixe et un bip retentit.


Afin de ne pas altérer les résultats de cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant la cuisson.

modification de la température de cuisson

Il vous est possible d'ajuster la température uniquement en position .





1. Appuyez sur la touche °C. Le symbole °C clignote.

2. Ajustez en appuyant sur les touches + ou -

3. Enregistrez votre choix en appuyant sur la touche °C.


S'il n'y a pas de validation par la touche °C l'enregistrement est automatique après quelques secondes.

comment faire une cuisson immédiate ?
modification du temps de cuisson

En cours de cuisson, vous pouvez modifier le temps de cuisson en appuyant sur et sur les touches + ou -.

comment faire une cuisson immédiate ?
arrêt en cours de cuisson

A tout moment,vous pouvez stopper la cuisson en appuyant sur (appui long d'environ 1 seconde).
Si la génération de vapeur ne s'est pas encore déclenchée (environ 1 minute), le four s'arrête immédiatement et le temps disparait.
Si la génération de vapeur est déjà commencée, le temps passe à 3 minutes et un décompte s'effectue, la vapeur s'évacue avant l'ouverture.

comment faire une cuisson immédiate ?
en fin de cuisson

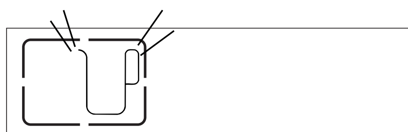
0m00s s'affiche. Suppression de l'animation. Emission de bips discontinus durant 3 minutes.

Pour stopper les bips, appuyer sur ou ouvrez la porte.

 **Videz IMPERATIVEMENT le réservoir.**

 Afin de garantir une bonne fiabilité du four, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps après la fin de cuisson.

comment faire une cuisson immédiate ?
gestion de l'eau



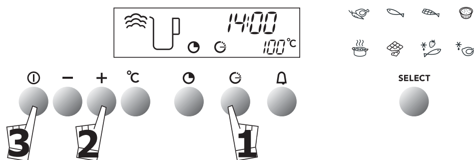
En cas de problème lié au circuit d'eau en cours de cuisson, l'indicateur "absence d'eau" apparaît et un bip retentit.
Ce défaut est lié en particulier à:
- un réservoir vide.
- un réservoir mal emboîté.

Après avoir vérifier ces deux points, la cuisson redémarre automatiquement après fermeture de la porte.

cuisson à la vapeur

Non applicable pour les fonctions "décongélation".
Réglez le mode de cuisson choisi, le temps et éventuellement ajustez la température, **(voir CHAPITRE "Comment faire une cuisson immédiate ?" Points 1 et 2)**

Exemple: position Température à 100°C.



1. Appuyez sur la touche "Fin de cuisson" l'heure de fin de cuisson s'affiche et clignote ainsi que le symbole pour indiquer que le réglage est alors possible.
Exemple : Il est 12h30.

Vous avez programmé une durée de cuisson de 30 min. L'heure de fin de cuisson affichée est 13h.
Au bout de 30 secondes l'afficheur s'éteint et l'indicateur de cuisson clignote.
L'afficheur se rallume en appuyant sur une touche

2. Réglez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches + ou -.
Exemple : Fin de cuisson 14h00.

3. Validez en appuyant sur .

Une fois l'heure de fin de cuisson différée programmée l'heure réapparaît dans l'afficheur.
Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 14h.
Quand votre cuisson est terminée, une série de bips est émise pendant quelques minutes et le symbole clignote. L'arrêt des bips se fait en appuyant sur la touche pendant une seconde.

comment faire une cuisson immédiate ?

modification du temps de cuisson

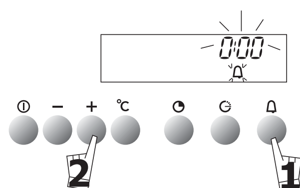
Vous avez la possibilité à tout moment de consulter ou de modifier la fin de cuisson en appuyant sur la touche
Pour annuler la programmation, appuyez sur .

comment utiliser la minuterie ?
minuteur

Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.



Cette fonction est indépendante du four. Elle ne peut pas commander un arrêt de cuisson automatique.
Cependant cette fonction peut être utilisée même pendant le fonctionnement du four. Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.



1. Appuyez sur la touche .
0m00s et le symbole minuteur clignotent.

2. Réglez la durée souhaitée (maxi. 59 min 50 secondes)
en appuyant sur les touches + ou -.
Au bout de quelques secondes, la minuterie décompte le temps.
Une fois le temps écoulé, des bips retentissent quelques secondes.
Le symbole clignote.

L'arrêt des bips se fait par un appui sur ou .

comment utiliser la minuterie ?
modification et arrêt de la minuterie

L'arrêt des bips se fait par un appui sur ou .

Lorsque le décompte est commencé, vous pouvez modifier le temps restant en appuyant sur puis sur les touches + ou -.

Pour annuler la minuterie, appuyez sur puis ramenez le temps sur 0m00s.

FONCTIONS Température °C	CUISSON	EXEMPLES DE CUISSON
100	Cuisson vapeur la plus utilisée	Légumes et viandes
85	Pour la cuisson des aliments fragiles	Poissons fragiles entiers (truites)
75	La chair reste nacrée, le collagène n'apparaît pas	Cuisson de poissons fragiles (filets de sardines, de rougets)
90	Pour la cuisson des aliments fragiles, fruits, compotes	Oeufs cocotte; bonne tenue des tomates farcies. Ramequins, crèmes...
95		Terrines, foies de volailles. Réchauffage plats cuisinés
80	Chauffage doux	Chocolat fondu, beurre. Fruits juste tièdes pour consommation immédiate
55	Décongélation lente sans risque de cuisson	Décongélation de filets de poisson avant d'être panés. Fruits rouges qui doivent rester froids (pour tartes et coulis)
60		Décongélation de viandes avant d'être grillées (ex: saucisses)

ALIMENTS Quelle que soit la quantité		TEMPS	°C	PREPARATIONS	REMARQUES
LEGUMES	Artichauts (petits)	40 à 45 min .	100	posés à l'envers dans le plat	• Ces temps sont fonction de la nature, de la grosseur et de la fraîcheur des légumes. Suivez les indications figurant dans la colonne *«préparations»*. • Le temps de cuisson reste le même quelle que soit la quantité à cuire. *Exemple :* 1 ou 4 artichauts même temps de cuisson . • Pour contrôler le degré de cuisson piquez dans la partie la plus épaisse du légume; s'il est cuit, il n'y aura pas de résistance.
	Asperges	35 à 40 min.	100	pour les pointes, réduire le temps	
	Brocolis	18 min.	100	en petits bouquets	
	Carottes	20 à 22 min.	100	en fines rondelles	
	Céleri-rave	25 à 30 min.	100	en fines tranches	
	Citrouille	15 à 20 min.	100	en cubes	
	Champignons	15 min.	100	en fines lamelles	
	Choux	30 à 35 min. 22 min. 30 à 35 min.	100	Bruxelles Fleurs en petits bouquets Vert émincés	
	Courgettes	10 à 15 min.	100	en rondelles	
	Crosnes	20 min.	100		
	Epinards	20 min. 35 min	100	(frais) remuer en cours de cuisson (surgelés) " "	
	Endives	30 min.	100	trognon ôté et coupées en 2 dans la longueur	
	Fenouil	22 min.	100	coupés en 2	
	Haricots verts	30 à 35 min.	100		
	Navets	15 à 20 min.	100	en cubes	
	Petits pois frais	20 à 25 min.	100	/	
	Poireaux	25 min.	100	coupés en 2	
	Pommes de terre	25 min. 40 à 45 min.	100	coupées en rondelles entières	
COQUILLAGES CRUSTACES	Coquilles St Jacques	10 à 12 min.	90	avec aromates	• Disposez les coquillages sur la grille du plat en verre,ajoutez herbes aromatiques. • Déposez les crustacés sur un lit d'algues.
	Moules/ Bigorneaux	20 à 25 min.	95	avec aromates	
	Crabes/ Tourteaux	25 min.	95	/	
	Homards	30 à 35 min.	95	selon le poids	
	Langoustines	12 à 15 min.	90	/	
FRUITS CREMES	Pommes/ pêches/poires	10 à 15 min.	90	entières, épluchées	• Temps selon maturité.
	Compote	25 min.	95	fruits en lamelles	
	Crèmes	10 min.	90	en ramequins	

	ALIMENTS Quelle que soit la quantité	TEMPS	°C	PREPARATIONS	REMARQUES
POISSONS	Brochet	25 à 30 min.	85	entier (1kg)	• *Darnes: tranches de poissons rondes de 2 à 3 cm d'épaisseur (180/200g) par personne. • Exigez des produits très frais. • Posez des poissons entiers dans le plat tel quel ou sur des feuilles de laurier, de fenouil ou autre herbe aromatique. • Dès la fin de la cuisson, ôtez la peau qui se décollera très facilement.
	Cabillaud/Colin	13 à 15 min.	85	darnes (180 g)*	
	Dorade	20 à 25 min.	85	entière (1kg)	
	Haddock	15 min.	75	filets	
	Hareng	20 min.	85	entier (200g)	
	Lieu (noir & jaune)	15 à 20 min.	85	darnes (180 g)	
	Lotte	15 min.	80	selon épaisseur	
	Maquereau	20 min.	85	entier (250g)	
	Merlan/Morue	15 min.	75	filets	
	Raie	25 à 30 min.	80		
	Rougets	15 min.	80	entier (200g)	
	Rougets/Sole	10 min.	75	filets	
	Saumonette	20 min.	85	gros tronçons (6 à 10cm de long)	
	Saumon	15 à 20 min.	85	darnes (180/200 g)	
	Thon	20 à 25 min.	100	darnes (180/200 g)	
	Truite entière (1kg)	20 à 25 min.	100	entière (200 g) 13 à 15 min.	
VIANDES	Boeuf	15 à 30 min.	100	Rôti 800 g.: 55 à 60 min.	• Puis dorez au gril dans un autre plat.
	Porc (filets mignon)	25 min.	100	Cuisses poulet: 35 à 40 min.	
	Volaille (blancs)	20 à 25 min.	100		
	(Paupiettes)	25 min.	95	Rôti dindonneau: 50-60 min.	
	Saucisses	20 min.	90	Morteau 400 g	
	Boudins	10 à 15 min.	90		
OEUFS	à partir d'oeufs très frais conservés à température ambiante.	7 min.	100	Coque: posé directement sur la grille.	
		8 min.	100	Mollet: posé directement sur la grille.	
		10 à 12 min.	100	Dur	
		5 à 6 min.	100	Au plat: cassé dans un plat individuel posé sur la grille et recouvert d'un film alimentaire.	
			90	Cocotte: voir recettes détaillées.	
RIZ, PÂTES SEMOULE	Déposez directement dans un plat, recouvrez d'eau ou de lait. En effet la vapeur ne suffit pas pour saturer ces aliments qui gonflent. Posez une feuille d'aluminium sur le plat pour éviter les retombées des gouttelettes d'eau.				
	Riz au lait	30 min.	100	100g de riz lavé-20cl de lait-2 c. à soupe de sucre	• Egrenez à la fourchette en fin de cuisson.
	Semoule	20 min.	100	200 g (1/4 litre d'eau)	

comment entretenir votre four ?
entretien

Cavité (après chaque cuisson)

Essuyez la cavité avec un chiffon sec après refroidissement du générateur de vapeur ou bien laissez sécher la cavité en maintenant la porte entreouverte.

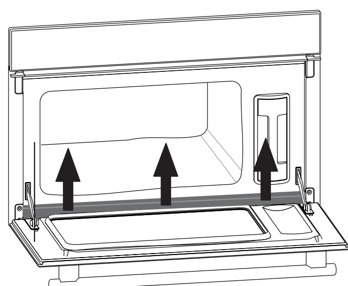
Tuyau d'arrivée d'eau (1 fois par mois)

Retirez le tuyau d'arrivée d'eau en le tirant vers vous.
Enlevez le dépôt de tartre pouvant éventuellement s'être déposé à l'intérieur (à l'aide d'un objet fin et pointu type fine brochette ou aiguille à tricoter).

Générateur de vapeur (1 fois par mois)

Versez 1/2 verre de vinaigre d'alcool blanc sur le générateur.
Laissez agir quelques minutes, nettoyez et rincez à l'eau.
Ne pas utiliser d'éponge ou poudres abrasives, de détartrant à cafetière.

comment entretenir votre four ?
nettoyage de la goulotte

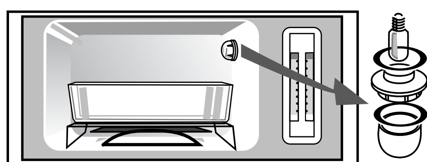


Démontez cette goulotte en la tirant vers le haut, essuyez-la et remettez-la en place grâce aux trois encoches prévues à cet effet.



Le nettoyage du four ne doit pas être réalisé avec un nettoyeur vapeur.

comment changer l'ampoule ?





L'ampoule se situe à l'arrière droit de la cavité du four.
Déconnectez votre four de l'alimentation électrique avant toute intervention sur l'ampoule afin déviter tout choc électrique.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour.
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :
- 15 W - 220-240 V
- 300°C - culot E 14

- Changez l'ampoule puis remonter le hublot en veillant au bon positionnement des joints.
- Reconnectez votre four.

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre afficheur ne s'allume pas	Défaut d'alimentation du four. Carte électronique hors service.	- Vérifier l'alimentation (fusible de votre installation). - Faire appel au Service Après-Vente.
L'ampoule ne fonctionne plus.	L'ampoule est hors service. Le four n'est pas branché. Le fusible de votre installation est hors service.	- Changer l'ampoule. - Brancher le four. - Changer le fusible de l'installation.
Fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte pendant la cuisson.	La porte est mal fermée. Le joint de porte est défectueux.	- Faire appel au Service Après-Vente.

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante,
contacter sans attendre le Service Après-Vente.

Einleitung

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben einen ATAG Dampfherd erworben, und wir danken Ihnen dafür. Unsere Forschungsteams haben für Sie eine neue Generation von Geräten entwickelt, die mit ihrer Qualität, ihrem Design und ihren technischen Fortentwicklungen außerordentliche Produkte daraus machen und ein einzigartiges Know-how zeigen.
Der neue ATAG Dampfgarer fügt sich mit seiner reinen und raffinierten Linienführung harmonisch in Ihre Küche ein und verbindet die technologische Leistung perfekt mit Garleistung und ästhetischem Luxus.
Das Sortiment der ATAG Produkte beinhaltet außerdem eine große Auswahl an einbaufähigen Kochfeldern, Dunstabzugshauben, Geschirrspülern, Mikrowellenherden und Kühlschränken, die Sie auf den neuen ATAG Dampfgarer abgestimmt aussuchen können.
Mit der ständigen Bemühung um bestmögliche Erfüllung Ihrer Forderungen an unsere Produkte steht Ihnen natürlich unser Verbraucherservice zur Verfügung, der auf alle Ihre Fragen und Vorschläge eingeht.
Mit diesen „neuen Wertobjekten", die uns in unserem alltäglichen Leben begleiten, ist ATAG die Referenz für Exzellenz und eine richtiggehende Einladung zu einer neuen Lebenskunst.

Die Marke ATAG

Inhalt

Allgemeines

Das Kochen mit Dampf bringt nur Vorteile, wenn die Gebrauchsanweisung beachtet wird. Das Kochen mit Dampf ist gesund und natürlich und erhält den natürlichen Geschmack der Lebensmittel. Eine raffinierte Soße oder eine andere mit aromatischen Kräutern steuert das kleine Plus bei, das den Unterschied ausmacht.

Dabei wird kein Geruch übertragen. Das Kochwasser braucht nicht mit Kräutern oder Gewürzen versetzt zu werden, jedoch kann ein Fisch einen Duft annehmen, wenn er auf ein Bett aus Algen oder ein Geflügel auf ein Sträußchen Rosmarin oder Estragon gelegt wird.

Bei diesem Verfahren werden Fleisch, Fisch und Gemüse gleichzeitig zubereitet.

Es wärmt Teigwaren, Reis und Püree ohne Gefahr des Anbrennens sanft auf und trocknet sie nicht aus.

Das Kochen von Cremes, Puddings, Reiskuchen ... wird vereinfacht. Sie werden mit Aluminiumfolie abgedeckt, damit das Kondenswasser sie nicht aufweicht.

Es braucht vorher kein Salz zugefügt werden, sogar auch im Kochwasser nicht.

Damit das Fleisch besser aussieht, es vorher rasch auf allen Seiten mit heißer Butter in der Bratpfanne anbraten.

Der Dampf zeigt im Vergleich zum Kochen mit Wasser nur Vorteile:

Das Kochen mit Dampf ist rasch: Der Garvorgang startet sofort, während die Gardauer bei Lebensmitteln in einem Kochtopf mit Wasser erst mit dem erneuten Aufkochen beginnt.

Es ist diätbewußt: Die (sogenannten wasserlöslichen) Vitamine und Mineralsalze bleiben gut erhalten, denn sie lösen sich kaum im Kondenswasser, das die Lebensmittel umgibt.

Außerdem wird zum Kochen keinerlei Fett verwendet.

Der Dampf respektiert den Geschmack der Lebensmittel. Er fügt weder Duft, noch Grill- oder Bratgeschmack zu und entzieht ihn auch nicht, denn es tritt keine Lösung im Wasser ein.

Die Kehrseite: Es ist nutzlos, auf diese Weise einen Fisch zu kochen, der nicht frisch ist oder ein Gemüse, das seit einer Woche im Kühlschrank vergessen worden war: Ein katastrophales Ergebnis!

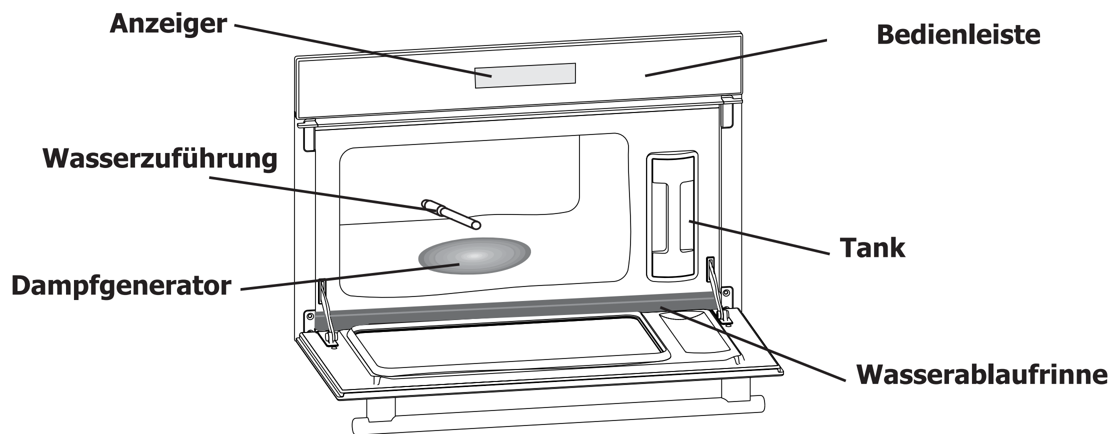
Der Dampf gibt keinen Geschmack oder Geruch weiter; Nicht zögern, Zeit und gleichzeitig Geld zu sparen, indem zum Beispiel ein Fisch und ein Nachtisch nebeneinander gekocht werden, die sich jedoch nicht berühren.

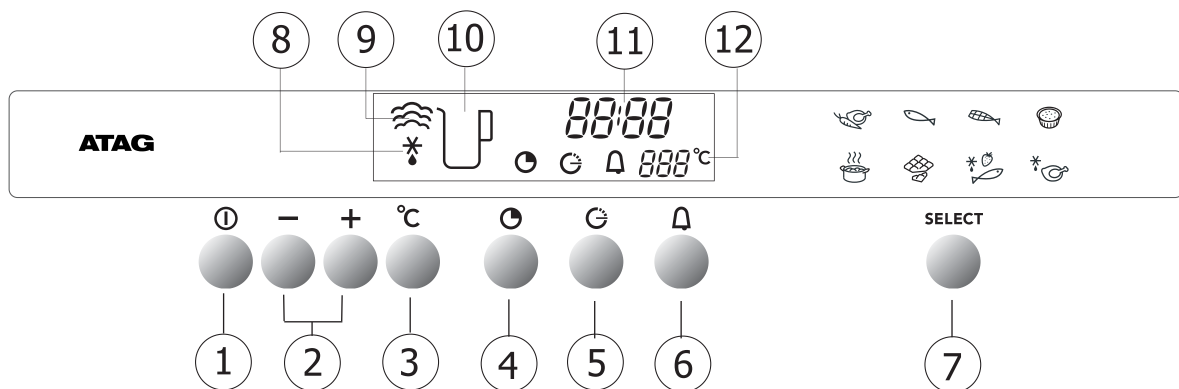
Der Dampf dient auch zum Blanchieren, Auftauen oder auch zum Warmhalten, insbesondere von Soßen.

Fleisch, wie Geflügel, Kalb, Schwein zunächst in der Bratpfanne mit sehr wenig Fett anbraten, damit sie ein appetitliches goldbraunes Aussehen annehmen. Dann das Kochen mit dem Dampf fortsetzen.

Die in Stücke zerlegten Lebensmittel garen schneller und homogener, als wenn sie ganz bleiben.

Details der Bedienleiste





1 **Taste: An/Aus**

2 **Änderung der Zeiten und Temperaturen**

3 **Temperatureinstellungen**

4 **Gardauer**

5 **Ende des Garvorgangs**

6 **Unabhängiger Zeitschalter**

7 **Funktionswähler**

8 **Anzeiger des Auftauens**

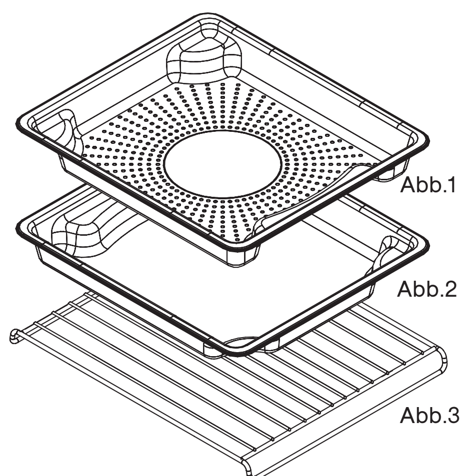
9 **Anzeiger des Garens**

10 **Anzeiger für fehlendes Wasser**

11 **Anzeiger der Uhr und der Garzeiten**

12 **Temperaturanzeiger**

Zubehör
Kochgeschirre



Lebensmittelschüssel (Abb. 1)
Durchlöcherte Edelstahlschüssel zur Vermeidung von Kontakt zwischen Lebensmittel und Kondenswasser

Kondenswasserschüssel (Abb. 2)
Schüssel zum Auffangen des Kondenswassers



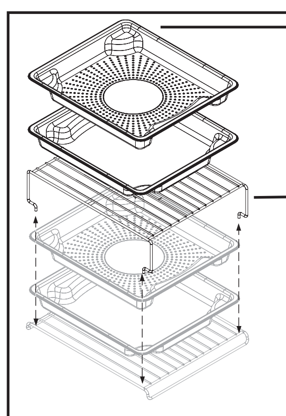
Beim Garvorgang die Schüssel aus Abb. 1 auf die Schüssel aus Abb. 2 in umgekehrter Reihenfolge setzen, so dass sie nicht ineinander passen (s. Diagramm).

Beim Verstauen die Schüssel aus Abb. 1 in der Reihenfolge auf die Schüssel aus Abb. 2 setzen, so dass sie ineinander passen.

Rost (Abb. 3)
Abzunehmendes Edelstahlrost: muss in den Backofen eingeführt werden.



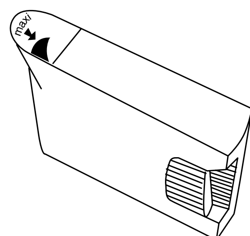
Das Kochgeschirr ist spülmaschinenfest.



KITVAPIX (Optionales Zubehör)

Satz aus 2 Schüsseln mit:
1 x Trägerrost hoch
1 x Lebensmittelschüssel
1 x Kondenswasserschüssel

Zubehör
herausnehmbarer Tank



Über den Wassertank kann der Backofen unabhängig mit Wasser versorgt werden. Das Fassungsvermögen beträgt ca. 1 L (Maximum)



Leitungswasser kann manchmal zu viel Kalk enthalten. Die Pflege Ihres Herdes wird durch Verwendung eines im Handel erhältlichen, leicht mineralisierten und nicht kohlensäurehaltigen Wassers vereinfacht.



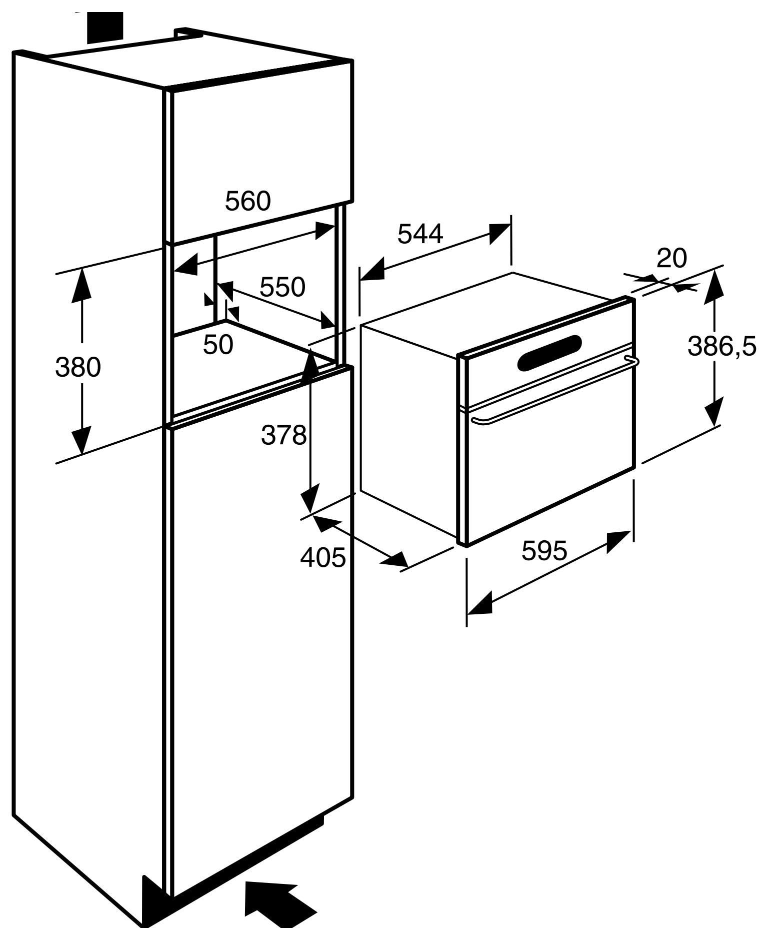
Kein demineralisiertes Wasser nutzen (nicht für den menschlichen Verzehr geeignet).

Stromanschluß

Bei einem Festanschluß ist darauf zu achten, in der Versorgungsleitung eine Abschaltmöglichkeit vorzusehen, die den Installationsregeln entspricht.
Andernfalls muß das Gerät so plaziert werden, daß der Stecker auch nach seinem Einbau zugänglich ist.
Unbedingt eine Steckdose mit einer Erdung benutzen, die nach den gültigen Sicherheitsnormen angeschlossen ist.
Die Anlage muß mit einem Wärmeschutz von 10 Ampère ausgerüstet sein.
Den Herd nicht betreiben, wenn das Stromkabel oder sein Stecker beschädigt sind. Sie müssen in diesem Fall vom Hersteller, seinem Kundendienst oder gleich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

Betriebsspannung	220-240 V ~ 50 Hz
Gesamtleistung des Dampfgarers	1,77 kW
Energieverbrauch	
- bei Anstieg und Haltung auf 100° in einer Stunde	0,71 kWh
Nutzabmessungen des Dampfgarers	
Breite	38,5 cm
Höhe	18,2 cm
Tiefe	33,5 cm
Nutzvolumen	23,5 Liter

Einbau



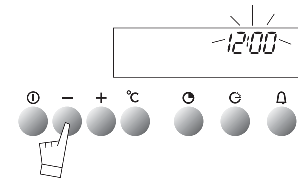
1. Das Gerät in die Nische stellen.
Das Gerät muß waagrecht stehen. Diese Position kontrollieren.

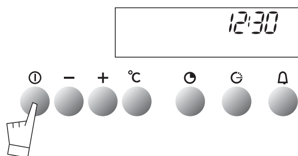
2. Zwecks besserer Stabilität den Dampfgarer im Möbel mit 2 Schrauben befestigen, die hierfür in den Seitenpfosten vorgesehen sind.

3. Den Stromanschluß herstellen.

 **Darauf achten, daß der Stecker nach der Installation zugänglich ist.**

Uhrzeit einstellen



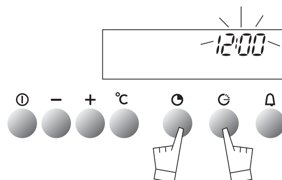


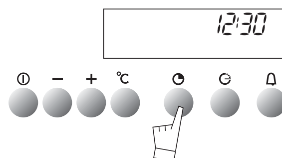
Einstellung der Uhrzeit

Beim ersten Einschalten
Die Uhrzeit einstellen.

Im Anzeiger erscheint ein blinkendes 12.00 Uhr. Die tasten + oder - drücken und die Uhrzeit ablaufen lassen.

Mit ⏻ bestätigen.





Änderung der Uhrzeit

Eine Uhrzeit wird feststehend angezeigt.

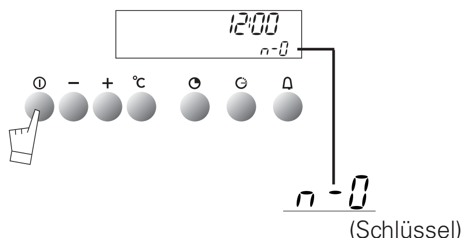
Gleichzeitig die Tasten ◔ und ◷ drücken, bis die Uhrzeit blinkt. Die Uhrzeit mit den Tasten + oder - einstellen.

Mit ◔ bestätigen.


Wenn nicht mit der Taste ◔ bestätigt wird, ist die Aufzeichnung nach einer Minute automatisch.

Benutzung des Dampfgarers

Sperrung des Anzeigers



Der Anzeiger kann gesperrt werden. Er kann nur außerhalb des Kochvorgangs im Uhrzeitmodus aktiviert werden.

Einige Sekunden lang die Taste ⏻ drücken.

Ein Piepton wird abgegeben, und ein „Schlüssel" (n-0) erscheint im Bildschirm. Ab diesem Moment ist keine Taste aktiv.

Für die Freigabe einige Sekunden lang die Taste ⏻ drücken, ein Piepton wird abgegeben, und der „Schlüssel" verschwindet.

Funktionsprinzip

Das Wasser gelangt vom Tank durch ein Röhrchen in den Herdraum. Dieses Wasser wird bei Kontakt mit einer heißen Fläche im unteren Teil des Herdraums in Dampf umgewandelt:
Dies ist der Dampfgenerator.
Es braucht kein Wasser in die Kochpfanne gegeben zu werden. Zur Garantie DES ECHTEN DAMPFKOCHENS wird der Herd mit speziell für den perfekten Garvorgang konzipiertem Kochgeschirr angeboten.

⚠ Den Wassertank vor dem Kochen UNBEDINGT bis zur **maximalen** Füllhöhe auffüllen.
Den Tank in seine Aufnahme einsetzen, indem er GANZ eingeschoben wird, bis ein HEBEL zu spüren ist.

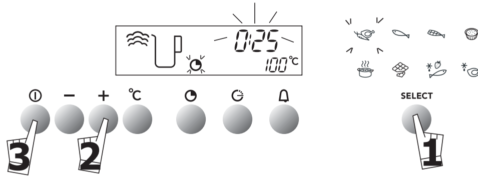
⚠ Das Gerät wird beim Kochvorgang heiß. Der heiße Dampf wird freigesetzt, wenn die Gerätetür geöffnet wird. Kinder entfernt halten.

Für die einzelnen Funktionen ist eine Gardauer vorprogrammiert.

Garen bei Temperatur °C	Vorprogrammierte Gardauer	Mindest-einstelzeit	Maximale Einstellzeit
100	25 Min.	5 Min.	1 Stunde
85	15 Min.	5 Min.	1 Stunde
75	15 Min.	5 Min.	1 Stunde
90	20 Min.	5 Min.	1 Stunde
95	30 Min.	5 Min.	1 Stunde
80	15 Min.	5 Min.	1 Stunde
55	30 Min.	5 Min.	1 Stunde
60	30 Min.	5 Min.	1 Stunde

das sofortige Kochen

das Kochen mit Dampf



1. Die Taste SELECT drücken und die Garfunktionen ablaufen lassen. Zum Beispiel die Funktion wählen.
Die vordefinierte Temperatur von 100°C wird angezeigt, und eine Gardauer von 25 Minuten wird vorgeschlagen. Das Symbol blinkt.

2. Die gewünschte Gardauer mit Drücken von + oder - einstellen (mindestens 5 Min. und höchstens 60 Min.).

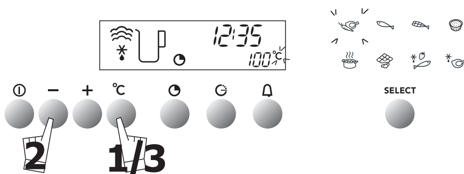
3. Für den Start drücken, die vordefinierte Gardauer und die Symbole werden jetzt feststehend angezeigt, der Anzeiger der Gardauer wird animiert.
Wenn die Temperatur erreicht ist, wird 100°C feststehend, und ein Piepton wird abgegeben.


Die Gerätetür während des Garens nicht öffnen, um die Garergebnisse nicht zu beeinflussen.

das sofortige Kochen

Änderung der Gartemperatur

Die Temperatur kann nur in Position geändert werden.



1. Die Taste °C drücken. Das Symbol °C blinkt.

2. Mit Drücken der Tasten + oder - einstellen.

3. Die Wahl mit Drücken der Taste °C aufzeichnen.


Wenn nicht mit der Taste °C bestätigt wird, ist die Aufzeichnung nach einigen Sekunden automatisch.

das sofortige Kochen

Änderung der Gardauer

Während des Garvorgangs kann die Gardauer mit Drücken von und den Tasten + oder - geändert werden.

das sofortige Kochen

Abschaltung bei laufendem Garvorgang

Der Garvorgang kann jederzeit mit Drücken von unterbrochen werden (langes Drücken von ca. 1 Sekunde).
Wenn die Dampfentwicklung noch nicht begonnen hat, (ca. 1 Minute), schaltet der Herd sofort ab, und die Gardauer verschwindet.
Wenn die Dampfentwicklung schon begonnen hat, geht die Gardauer auf 3 Minuten und wird rückwärts gezählt, der Dampf wird vor dem Öffnen der Tür abgeführt.

das sofortige Kochen

nach dem Garvorgang

0m00s wird angezeigt. Löschen der Animation. 3 Minuten lang Abgabe von diskontinuierlichen Pieptönen.

Zur Abschaltung der Pieptöne drücken oder die Tür öffnen.



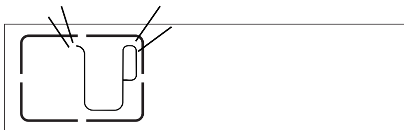
Den Tank UNBEDINGT ausleeren.



Zur Garantie der guten Zuverlässigkeit des Dampfgarers läuft der Ventilator noch einige Zeit nach dem Garende weiter.

das sofortige Kochen

Wasser-Management



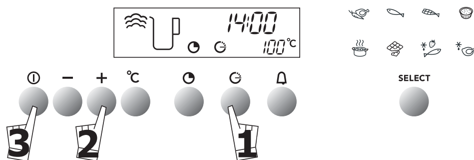
Bei Problemen mit dem Wasserumlauf während des Garvorgangs erscheint der Anzeiger „Kein Wasser", und ein Piepton wird abgegeben.
Dieser Fehler steht insbesondere im Zusammenhang mit:
- einem leeren Tank.
- einem schlecht eingesetzten Tank.

Nach Prüfung dieser beiden Punkte startet der Garvorgang automatisch nach dem Schließen der Tür.

das Kochen mit Dampf

Gilt nicht für die Funktion "Auftauen".
Den gewählten Kochmodus und die Gardauer einstellen, eventuell die Temperatur anpassen, **(siehe KAPITEL „Das sofortige Kochen", Punkte 1 und 2).**

Beispiel: Position Temperatur bei 100°C.



1. Die Taste „Ende des Garvorgangs" drücken. Die Enduhrzeit des Garvorgangs wird angezeigt und blinkt, desgleichen das Symbol zur Angabe dessen, daß die Einstellung jetzt möglich ist.
Beispiel: Es ist 12.30 Uhr.

Es wurde eine Gardauer von 30 Min. eingestellt. Die angezeigte Enduhrzeit des Garvorgangs lautet 13.00 Uhr.
Der Anzeiger geht nach 30 Sekunden aus und die Anzeige für die Dauer der Garzeit blinkt.
Der Anzeiger geht durch das Betätigen einer Taste wieder an.

2. Die Enduhrzeit des Garvorgangs mit Drücken von + oder - einstellen.
Beispiel: Enduhrzeit des Garvorgangs 14.00 Uhr.

3. Mit Drücken von bestätigen.

Nach dem Programmieren der Enduhrzeit des Garvorgangs erscheint wieder die Uhrzeit im Anzeiger.
Nach diesen Vorgängen ist der Heizstart zeitlich so verschoben, daß der Garvorgang um 14.00 Uhr beendet ist.
Am Ende des Garvorgangs wird einige Minuten lang eine Reihe Pieptöne abgegeben, und das Symbol blinkt. Mit Drücken der Taste eine Sekunde lang werden die Pieptöne abgeschaltet.

das sofortige Kochen

Änderung der Gardauer des Garvorgangs

Mit Drücken der Taste kann die Enduhrzeit des Garvorgangs jederzeit abgefragt werden.

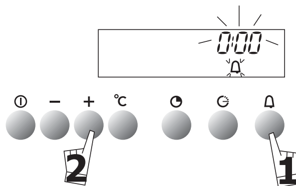
Zur Annullierung der Programmierung drücken.

Benutzung des Zeitschalters
Zeitschalter

Der Dampfgarer ist mit einem vom Ofenbetrieb unabhängigen Zeitschalter ausgerüstet, mit dem eine Zeitspanne rückwärts gezählt wird.



Diese Funktion ist unabhängig vom Dampfgarer. Sie kann keine automatische Abschaltung des Garvorgangs steuern.
Diese Funktion kann jedoch sogar während des Ofenbetriebs benutzt werden. In diesem Fall hat die Anzeige des Zeitschalters Vorrang vor der Anzeige der Tagesuhrzeit.



1. Die Taste drücken.
0m00s und das Symbol des Zeitschalters blinken.

2. Die gewünschte Dauer mit Drücken der Tasten + oder - einstellen (maximal 59 Min. und 50 Sekunden).
Nach einigen Sekunden zählt der Zeitschalter die Zeit rückwärts ab. Nach Ablauf der Zeit werden einige Sekunden lang Pieptöne abgegeben. Das Symbol blinkt.

Mit Drücken von oder werden die Pieptöne abgeschaltet.

Benutzung des Zeitschalters
Änderung und Abschaltung des Zeitschalters

Mit Drücken von oder werden die Pieptöne abgeschaltet.

Nach dem Beginn der Zeitabzählung kann die verbleibende Dauer mit Drücken von und dann der Tasten + oder - geändert werden.

Zur Annullierung des Zeitschalters drücken und die Zeit auf 0m00s zurücksetzen.

FUNKTIONEN Temperatur °C	GAREN	KOCHBEISPIELE
100	Der am meisten benutzte Dampfgarvorgang	Gemüse und Fleisch
85	Für das Garen von empfindlichen Lebensmitteln	Empfindlicher ganzer Fisch (Forellen)
75	Das Fleisch ist perlmutterartig, das Collagen erscheint nicht	Kochen von empfindlichen Fischen (Sardinenfilets, Meerbarbenfilets)
90	Für das Kochen von empfindlichen Lebensmitteln, Obst, Kompott	Eier im Töpfchen; gute Haltbarkeit von gefüllten Tomaten. Schälchen, Cremes ...
95		Pasteten, Geflügelleber. Aufwärmen von Fertiggerichten.
80	Sanftes Heizen	Geschmolzene Schokolade, Butter. Gerade warmes Obst für den sofortigen Verzehr.
55	Langsames Auftauen ohne Gefahr des Kochens	Auftauen von Fischfilets vor dem Panieren. Beerenobst, das kalt bleiben muß (für Torten und Soßen).
60		Auftauen von Fleisch vor dem Grillen (z.B.: Würstchen)

LEBENSMITTEL Beliebige Menge		GARZEIT	°C	ZUBEREITUNGEN	BEMERKUNGEN
GEMÜSE	Artischocken (kleine)	40 bis 45 Min.	100	werden umgedreht in die Pfanne gelegt	• Diese Garzeiten hängen von der Art, der Dicke und der Frische der Gemüse ab. Die Angaben in der Spalte *„Zubereitungen"* befolgen. • Die Garzeit bleibt bei jeder Menge die gleiche. *Beispiel:* 1 oder 4 Artischocken, gleiche Garzeit. • Zur Kontrolle der Garung in den dicksten Teil des Gemüses stechen; Wenn es gar ist, gibt es keinen Widerstand.
	Spargel	35 bis 40 Min.	100	für die Spitzen die Garzeit verringern	
	Brokkoli	18 Min.	100	in kleinen Buketts	
	Karotten	20 bis 22 Min.	100	in feinen Scheiben	
	Knollensellerie	25 bis 30 Min.	100	in feinen Scheiben	
	Kürbis	15 bis 20 Min.	100	in Würfeln	
	Pilze	15 Min.	100	in feinen Lamellen	
	Kohl	30 bis 35 Min. 22 Min. 30 bis 35 Min.	100	Rosenkohl Blumenkohl in kleinen Buketts Wirsing feingeschnitten	
	Zucchini	10 bis 15 Min.	100	in Scheiben	
	Knollenziest	20 Min.	100		
	Spinat	20 Min. 35 Min.	100	(frisch) während des Garvorgangs umrühren (Tiefkühl) " "	
	Chicoree	30 Min.	100	Kern entfernt und längs geschnitten	
	Fenchel	22 Min.	100	durchgeschnitten	
	Grüne Bohnen	30 bis 35 Min.	100		
	Weiße Rüben	15 bis 20 Min.	100	in Würfeln	
	Erbsen Frische	20 bis 25 Min.	100	/	
	Lauch	25 Min.	100	durchgeschnitten	
	Kartoffeln	25 Min. 40 bis 45 Min.	100	in Scheiben geschnitten ganz	
MUSCHELN KRUSTENTIERE	Jakobsmuscheln	10 bis 12 Min.	90	mit Aromastoffen	• Die Muscheln auf das Gitter der Glaspfanne legen, aromatische Kräuter hinzufügen. • Die Krustentiere auf ein Algenbett legen.
	Muscheln/ Strandschnecken	20 bis 25 Min.	95	mit Aromastoffen	
	Krebse/ Taschenkrebse	25 Min.	95	/	
	Hummer	30 bis 35 Min.	95	je nach Gewicht	
	Langustinen	12 bis 15 Min.	90	/	
OBST CREMES	Äpfel/ Pfirsiche/Birnen	10 bis 15 Min.	90	ganz, geschält	• Garzeit je nach Reife.
	Kompotte	25 Min.	95	Obst in Lamellen	
	Cremes	10 Min.	90	in Schälchen	

	LEBENSMITTEL Beliebige Menge	GARZEIT	°C	ZUBEREITUNGEN	BEMERKUNGEN
FISCH	Hecht	25 bis 30 Min.	85	ganz (1 kg)	• *Filets: Runde Fischscheiben in 2 bis 3 cm Dicke (180/200 g) pro Person. • Sehr frische Produkte verlangen. • Ganze Fische wie sie sind in die Pfanne oder auf Lorbeerblätter, Fenchel oder andere aromatische Kräuter legen. • Am Garende die Haut abziehen, die sich sehr leicht löst.
	Kabeljau/Dorsch	13 bis 15 Min.	85	Filets (180 g)*	
	Goldbrasse	20 bis 25 Min.	85	ganz (1 kg)	
	Schellfisch	15 Min.	75	Filets	
	Hering	20 Min.	85	ganz (200 g)	
	Heller Seelachs (Köhler & gelb)	15 bis 20 Min.	85	Filets (180 g)*	
	Seeteufel	15 Min.	80	je nach Dicke	
	Makrele	20 Min.	85	ganz (250 g)	
	Wittling/Kabeljau	15 Min.	75	Filets	
	Rochen	25 bis 30 Min.	80		
	Barben	15 Min.	80	ganz (200 g)	
	Barben/ Seezunge	10 Min.	75	Filets	
	Junger Salm	20 Min.	85	dicke Abschnitte (6 bis 10 cm Länge)	
	Lachs	15 bis 20 Min.	85	Filets (180/200 g)	
	Thunfisch	20 bis 25 Min.	100	Filets (180/200 g)	
	Forelle ganz (1 kg)	20 bis 25 Min.	100	ganz (200 g) 13 bis 15 Min.	
FLEISCH	Rind	15 bis 30 Min.	100	Braten 800 g: 55 bis 60 Min.	• Dann im Grill in einer anderen Pfanne goldbraun werden lassen.
	Schwein (Filets)	25 Min.	100	Hähnchenschenkel: 35 bis 40 Min.	
	Geflügel (weißes)	20 bis 25 Min.	100	Kleiner Puterbraten: 50 bis 60 Min.	
	(Rouladen)	25 Min.	95		
	Würstchen	20 Min.	90	Mortadella 400 g	
	Blutwurst	10 bis 15 Min.	90		
EIER	ab sehr frischen Eiern mit Aufbewahrung bei Raumtemperatur	7 Min.	100	Schale: werden direkt auf das Gitter gelegt.	
		8 Min.	100	Weiches Ei: wird direkt auf das Gitter gelegt.	
		10 bis 12 Min.	100	Hartes Ei:	
		5 bis 6 Min.	100	Spiegelei: In eine Einzelpfanne aufgeschlagen, auf das Gitter gestellt und mit einer für Lebensmittel geeigneten Folie abgedeckt.	
			90	Im Töpfchen: siehe detaillierte Rezepte.	
REIS, TEIGWAREN, GRIESS	Direkt in die Pfanne geben, mit Wasser oder Milch abdecken. Der Dampf reicht in der Tat nicht aus, diese aufquellenden Produkte zu sättigen. Eine Aluminiumfolie auf die Pfanne legen, um herabfallende Wassertröpfchen zu vermeiden.				
	Milchreis	30 Min.	100	100 g gewaschenen Reis - 20 cl Milch - 2 Suppenlöffel Zucker	• Nach dem Garvorgang mit der Gabel lockern.
	Grieß	20 Min.	100	200 g (1/4 Liter Wasser)	

Pflege

Herdraum (nach jedem Garvorgang)

Nach dem Abkühlen des Dampfgenerators den Herdraum mit einem trockenen Tuch auswischen oder ihn bei halboffener Tür trocknen lassen.

Wasserzuführung (1 mal pro Monat)

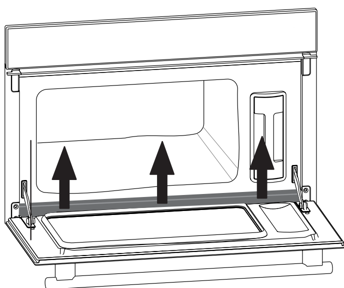
Das Röhrchen der Wasserzuführung nach vorne herausziehen. Den Kesselstein entfernen, der sich eventuell innen abgesetzt hat (mit einem dünnen und spitzen Gegenstand von der Art Spieß oder Stricknadel).

Dampfgenerator (1 mal pro Monat)

1/2 Glas weißen Alkoholessig auf den Generator gießen.
Einige Minuten wirken lassen, dann reinigen und mit Wasser abspülen.
Keine Scheuerschwämme oder -pulver oder Kalkentferner für Kaffeemaschinen benutzen.

die Pflege des Dampfgarers

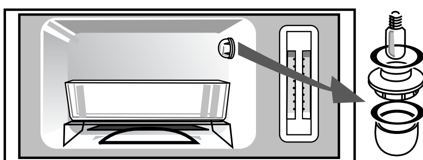
Reinigung der Wasserablaufrinne



Diese Wasserablaufrinne nach oben ziehen und ausbauen, sie abwischen und wieder mit den drei hierfür vorgesehenen Kerben einsetzen.

 **Die Reinigung des Dampfgarers darf nicht mit einem Dampfreiniger durchgeführt werden.**

Austausch der Glühbirne



 Die Glühbirne befindet sich hinten rechts im Ofenraum.
Den Dampfgarer vor jedem Eingriff an der Glühbirne von der Stromversorgung trennen, um jegliches Risiko eines Stromschlags auszuschließen, und eventuell den Dampfgarer abkühlen lassen.

- Mit dem kleinen Fenster eine Vierteldrehung nach links durchführen.
- Die Glühbirne im gleichen Sinn losschrauben.
  Merkmale der Glühbirne:
  - 15 W - 220-240 V
  - 300°C - Sockel E 14
- Eine Glühbirne einsetzen, das kleine Fenster wieder montieren und dabei auf den richtigen Sitz der Dichtungen achten.
- Den Dampfgarer wieder anschließen.

FESTSTELLUNG	DIE MÖGLICHEN URSACHEN	ABHILFE
Der Anzeiger leuchtet nicht auf.	Fehler in der Stromversorgung des Dampfgarers. Elektronikkarte außer Betrieb.	- Die Stromversorgung überprüfen (Schmelzsicherung der Anlage). - Den Kundendienst rufen.
Die Glühbirne funktioniert nicht mehr	Die Glühbirne funktioniert nicht mehr. Der Dampfgarer ist nicht angeschlossen. Die Schmelzsicherung der Anlage ist außer Betrieb.	- Die Glühbirne austauschen. - Den Dampfgarer anschließen. - Die Schmelzsicherung der Anlage austauschen.
Wasser- oder Dampfleck an der Tür während des Garens.	Die Herdtür ist schlecht geschlossen. Die Türdichtung ist fehlerhaft.	- Den Kundendienst rufen.

Wenn die Einwirkung nicht ausreicht,
auf jeden Fall sofort den Kundendienst rufen.

Dear Customer,

You have just acquired a ATAG oven and we would like to thank you.
Our research teams have designed for you a new generation of appliances, whose quality, design and technological innovations make them products of exception and reveal our unique know-how.
With pure lines and modern aesthetics, your new ATAG oven blends harmoniously into your kitchen and perfectly combines technological mastery, cooking performance and aesthetic luxury.
In the line of ATAG products, you will also find a wide range of hobs, ventilation hoods, dishwashers, microwave ovens and refrigerators, all of which can be built in and all of which can be coordinated with your new ATAG oven.
Of course, in an ongoing effort to best satisfy your demands with regard to our products, our after-sales service department is at your disposal and ready to listen in order to respond to all of your questions and suggestions.
Thanks to these "New Items of Value" that serve as guideposts in our everyday lives, ATAG, the reference of excellence, is truly an invitation to a new art of living.

The ATAG Brand

table of contents

Steam cooking presents nothing but advantages if you follow the instructions for use. Healthy and natural, steam cooking preserves the full flavour of foods. A delicate sauce or aromatic herb seasonings add that something extra that makes the difference.

This kind of cooking releases no odours. There is no need to season the cooking water with herbs or spices; however, you can flavour a fish by placing it on a bed of seaweed or make a savoury poultry dish by adding a bunch of rosemary or tarragon.

You can simultaneously cook meat, fish and vegetables.

Steam cooking gently reheats pasta, rice and mashed potatoes with no risk of food sticking or drying out.

It makes it easier to cook puddings, flans, rice pudding, etc. covered with aluminium foil, the condensation water does not add moisture to the preparations.

There is no need to season before cooking--not even the steam water.

To make meat look more appetising, quickly brown it on all sides with hot butter in a pan.

Compared to boiling, steam offers nothing but advantages:

It is quick: cooking starts immediately, whereas for food in a water-filled dish, the cooking time only begins counting down once the water returns to a full boil.

It is healthy: vitamins (those that are water soluble) and minerals are well preserved because they scarcely dissolve in the condensation water that touches the food.

Moreover, no fats are used for this type of cooking.

The steam maintains the taste of food. It does not add odours, nor the taste of the grill or the pan. Furthermore, it takes nothing away because the food is not diluted in the water.

Words of advice: there is no point in using this cooking method to prepare fish that is not fresh or vegetables left in the refrigerator for a week--the results are catastrophic!

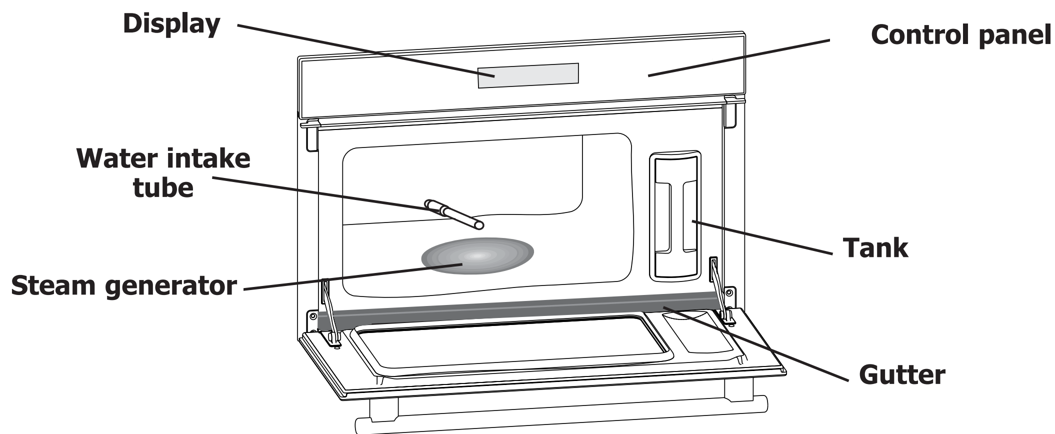
The steam does not transfer flavours or aromas; therefore do not hesitate to save both time and money by cooking items side by side, but without touching. For example, you can cook a fish next to a dessert.

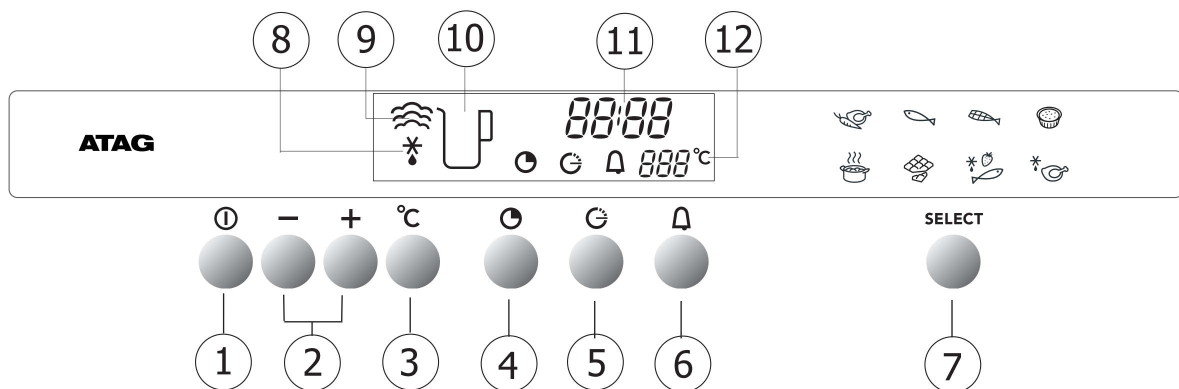
Steam is also appropriate for blanching, defrosting and reheating or even holding warm, especially sauces.

First use a very small amount of fat to heat meats like poultry, veal and pork so that they take on an appetizing browned appearance. Then finish cooking them using the steam method.

Cut into pieces, food cooks faster and more evenly than if left whole.

close-up of control panel





1 **Button: Stop/Start**

2 **Changing time and temperature**

3 **Temperature setting**

4 **Cooking duration/time**

5 **End cooking**

6 **Independent timer**

7 **Function selector**

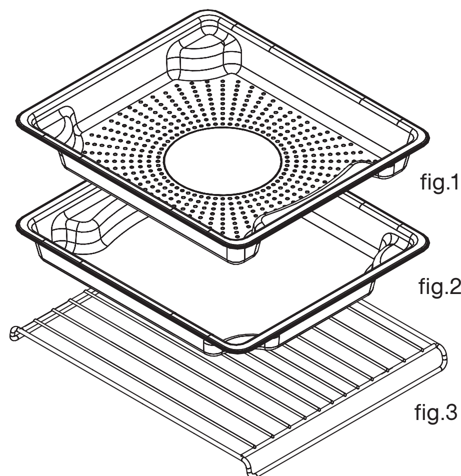
8 **Defrost indicator**

9 **Cooking indicator**

10 **Lack of water indicator**

11 **Clock and time display**

12 **Temperature indicator**



Food dish (fig.1)
Pierced stainless steel cooking dish to prevent contact between food and condensation water.

Condensate dish (fig.2)
Dish to recover the condensation water.



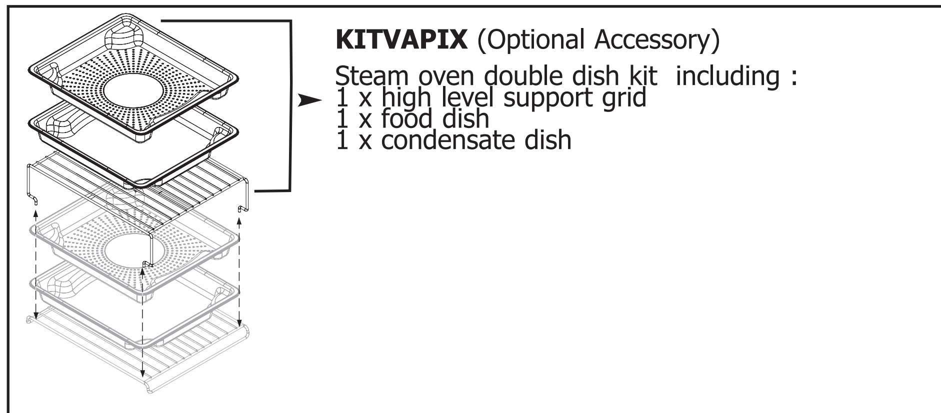
When cooking place the fig.1 dish on the fig.2 dish in reverse order so that they do not fit into each other (see diagram).

When storing place the fig.1 dish on the fig.2 dish in the same order so that they fit into each other.

Grid (fig.3)
Stainless steel removable support grid: it must be placed in the oven.



The cookware may be cleaned in the dishwasher.

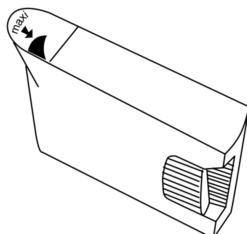


KITVAPIX (Optional Accessory)

Steam oven double dish kit including :
1 x high level support grid
1 x food dish
1 x condensate dish

accessories
removable tank

The water tank allows for independent water supply to the oven.
Its capacity is approximately one litre (maximum level).





Tap water can sometimes be too hard. Lightly mineralised, still, bottled water will be more effective in cleaning your oven.

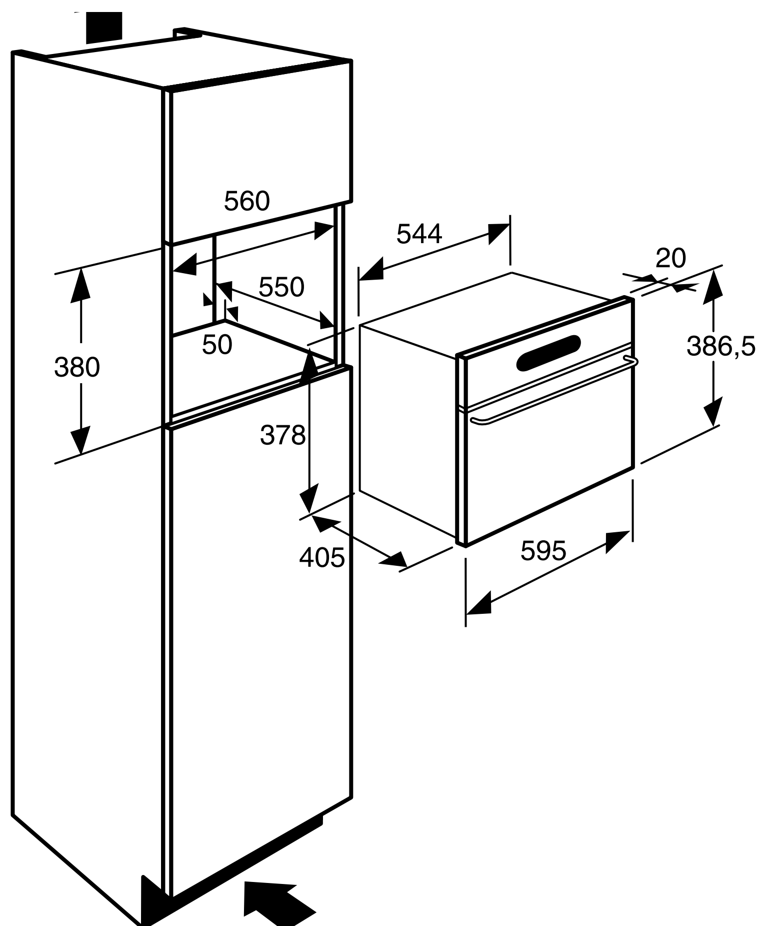


Using demineralised water is prohibited (not for human consumption).

electrical connection

For permanent installation, be mindful to add a standardised, compliant cut-off device in the electrical conduit. Otherwise the appliance must be positioned so that the electrical outlet is accessible after the unit has been built-in.
You must use an electrical receptacle that contains a ground wire and is connected in compliance with applicable safety standards.
Your electrical installation must be equipped with 10 ampere thermal-sensitive protection.
Do not operate the oven if the power cable or its plug are damaged. In this case, they must be replaced by the manufacturer, its After Sales Service department or a person of similar qualifications so as to avoid any danger.

Operating voltage	220-240 V ~ 50 Hz
Total oven power	1.77 kW
Energy consumption	
- heating up to and holding at 100°C for one hour	0.71 kWh
Useful dimensions of your oven	
Width	38.5 cm
Height	18.2 cm
Depth	33.5 cm
Net capacity	23.5 litres



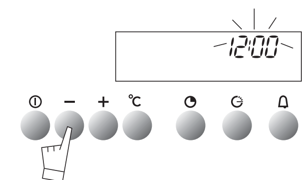
1. Place the appliance in the nook.
The appliance must be horizontal. Check the position.

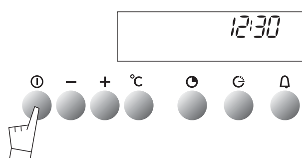
2. For greater stability, attach the oven in the cabinet with two screws through the holes provided for this purpose on either side of the front inner panels.

3. Make the electrical connection.

 **Ensure that the plug will be accessible after installation.**

setting the time



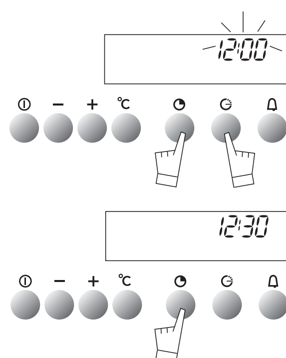


Setting the clock

When supplied with electricity.
Set the time.

The display flashes 12:00. Press the + or - buttons to set the time.

Validate by pressing ⏻ .



Resetting the clock

The set time is displayed.

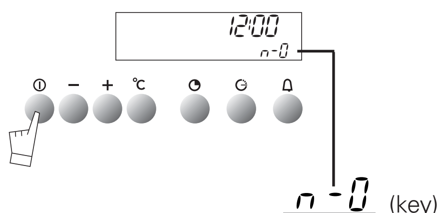
Press the ◔ and ◔ buttons at the same time until the time flashes.
Set the clock with the + or - buttons.

Validate by pressing ◔ .



If the time is not validated using the ◔ button, it is automatically saved after one minute.

locking display



It is possible to lock the display. This feature cannot be used during timed cooking programmes.

Press the ⏻ touch control for a few seconds.

A beep is sounded and a "key" (n-0) appears on the screen. From this moment on, no touch control is active.

To unlock the display, press the ⏻ touch control for a few seconds: a beep is sounded and the "key" disappears.

operating principle

The water contained in the tank arrives in the cavity via a pipe. This water is transformed into steam when it comes into contact with a hot surface located in the lower part of the cavity:
this is the steam generator.
There is no need to add water to the cooking dish. To guarantee REAL STEAM COOKING, your oven is furnished with specially designed cookware that will allow for perfect cooking.

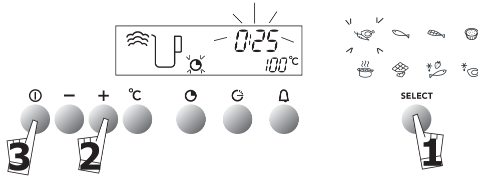
⚠ You ABSOLUTELY MUST fill the water tank to the **Max.** level before cooking. Return the tank to its housing by firmly pushing ALL THE WAY until you feel the tank LOCK INTO POSITION.

⚠ When in use, the appliance becomes hot. Hot steam will escape when you open the door of the appliance. Keep children away.

A cooking time is pre-programmed for the various settings.

Cooking temperature °C	Pre-programmed time	Min. setting time	Max. setting time
100	25 min	5 min	1 hour
85	15 min	5 min	1 hour
75	15 min	5 min	1 hour
90	20 min	5 min	1 hour
95	30 min	5 min	1 hour
80	15 min	5 min	1 hour
55	30 min	5 min	1 hour
60	30 min	5 min	1 hour

steam cooking



1. Press the button SELECT and scroll down to select cooking function, for example the function .
The preset temperature 100°C is displayed and 25 minutes cooking time is suggested. The symbol flashes.

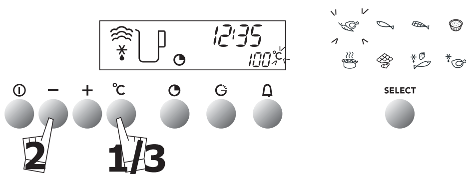
2. Set the desired length of time (minimum is 5 minutes and maximum is 60 minutes) by pressing the + and - touch controls.

3. Press to begin cooking; the preset time and symbols are fixed, the cooking indicator comes up.
When the oven reaches the set temperature, 100°C is fixed and the oven beeps.


To avoid compromising the cooking results, do not open the appliance door during cooking.

changing cooking temperature

It is only possible to adjust the cooking temperature in the position.



1. Press the °C button. The °C symbol flashes.

2. Adjust the temperature by pressing the + or - buttons.

3. Save your choice by pressing the °C button.


If your choice is not validated using the °C button, the temperature is automatically saved after a few seconds.

how do you program for immediate cooking?

changing the cooking time

During cooking, you can adjust the cooking time by pressing and the + or - touch controls.

how do you program for immediate cooking?

cancelling cooking in progress

You can stop the cooking at any time by pressing the touch control (press and hold for approximately one second).
If steam generation has not yet begun (approximately one minute), the oven stops immediately and the time disappears.
If steam generation has already begun, the time converts to three minutes; a countdown begins and the steam escapes before the door is opened.

how do you program for immediate cooking?

at the end of a cooking programme

0m00s is displayed. The display animation ceases. Discontinuous beeps are emitted for three minutes.

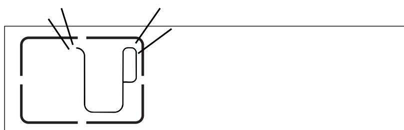
To silence the beeps, press the touch control or open the door.

 **You ABSOLUTELY MUST empty the tank.**

 In order guarantee good oven reliability, the fan continues to function for a short period after cooking is complete.

how do you program for immediate cooking?

water management



In the event of a water circuit-related problem during cooking, the "no water" indicator appears and a beep is emitted.
This error is specifically associated with:

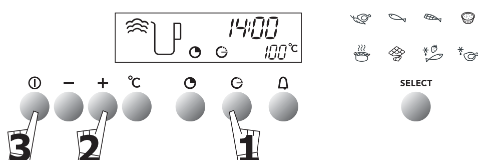
- An empty tank.
- A poorly seated tank.

After checking these two items, cooking automatically restarts as soon as the door is closed.

how do you set a cooking programme with delayed start?
steam cooking

Does not apply for 'defrost' functions
Set the selected cooking mode, the time, and the temperature if necessary, **(see CHAPTER "How do you program for immediate cooking?" Paragraphs 1 and 2)**

Example: position Temperature 100°C.



1. Press the "end of cooking" touch control . The end of cooking time appears and flashes, as well as the symbol, to indicate that it is now possible to set the time.
Example: It is 12:30.

You programmed a cooking time of 30 minutes. The displayed end of cooking time is 13:00.
After 30 seconds the display turns off and the cooking indicator flashes.
The display can be seen again by pressing a button

2. Adjust the end of cooking time by pressing the + or - touch controls.
Example: End of cooking 14:00.

3. Validate by pressing .

Once the cooking end time has been programmed, the time comes back on the display.
After these steps, the oven heating is delayed so that cooking ends at 14:00.
When cooking is over, the oven will beep for several minutes and the symbol flashes. You can stop the beeps by pressing for one second.

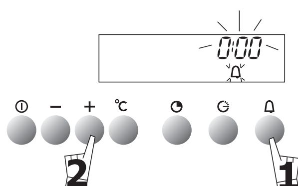
how do you program for immediate cooking?
changing cooking time and cooking end time

You can consult the cooking end time at any time during cooking by pressing the button.
To cancel the programme, press .

how do you use the timer?
timer

Your oven is equipped with an electronic timer that is independent of the oven functions, making it possible to measure times.

 This function is independent of the oven. It cannot be used to automatically stop a cooking programme.
This function can however be used while the oven is working. In this case, the timer display has priority over the clock display.



1. Press the 🔔 button.
0m00s and the timer symbol flash.

2. Set the desired length of time (max. 59 min 50 seconds) by pressing the + or - buttons.
After a few seconds, the timer starts working.
When the cooking time is finished, the timer beeps. The 🔔 symbol flashes.

Stop beeping by pressing 🔔 or ⏻.

how do you use the timer?
changing or cancelling the timer programme

Stop beeping by pressing 🔔 or ⏻.

Once the timer starts working, you can change the remaining time by pressing 🔔 then the + or - buttons.

To cancel the timer, press 🔔 then set time at 0m00s.

SETTING Temperature °C	COOKING MODE	COOKING EXAMPLES
100	Vapour cooking mode most often used	Vegetables and meats
85	For cooking delicate food	Delicate whole fish (trout)
75	The meat remains iridescent, the collagen does not appear	Cooking delicate fish (sardine filets, red mullet)
90	For cooking delicate food, fruits, compotes	Boiled eggs; stuffed tomatoes that maintain their shape. Puddings, etc.
95		Terrines, pâtés. Reheating cooked dishes
80	Low heat	Melting chocolate, butter. Slightly warm fruit for immediate serving
55	Slow defrosting without cooking	Defrosting fish filets before breading. Berries that must remain cool (for pies and sauces)
60		Defrosting meats before grilling (eg: sausages)

	FOOD Whatever the quantity	TIMES	°C	PREPARATIONS	NOTES
VEGETABLES	Artichokes (small)	40 to 45 min.	100	Placed upside down in the dish	• These times are a function of the type, size and freshness of the vegetables. Follow the indications that appear in the *"Preparations"* column. • The cooking time remains the same regardless of the quantity to be cooked. *Example:* 1 or 4 artichokes require the same cooking time. • To check doneness, stick the tip of a knife into the thickest part of the vegetable; there will be no resistance if the food is cooked.
	Asparagus	35 to 40 min.	100	For tips decrease cooking time	
	Broccoli	18 min.	100	in small bunches	
	Carrots	20 to 22 min.	100	in thin, round slices	
	Celery root	25 to 30 min.	100	in thin slices	
	Pumpkin	15 to 20 min.	100	in cubes	
	Mushrooms	15 min.	100	in thin strips	
	Cauliflower	30 to 35 min. 22 min. 30 to 35 min.	100	Brussels sprouts cauliflower in small bunches chopped green cabbage	
	Courgettes	10 to 15 min.	100	in round slices	
	Chinese artichokes	20 min.	100		
	Spinach	20 min. 35 min	100	(fresh) stir while cooking (frozen) " "	
	Endives	30 min.	100	core removed, cut in half lengthwise	
	Fennel	22 min.	100	cut in half	
	Green beans	30 to 35 min.	100		
	Turnips	15 to 20 min.	100	in cubes	
	Fresh peas	20 to 25 min.	100	/	
	Leeks	25 min.	100	cut in half	
	Potatoes	25 min. 40 to 45 min.	100	cut in round slices	
SHELLFISH CRUSTACEANS	Sea scallops	10 to 12 min.	90	with seasoning	• Place the scallops on the grid of the glass dish, add aromatic herbs. • Place the crustaceans on a bed of seaweed.
	Mussels/ periwinkles	20 to 25 min.	95	with seasoning	
	Crabs	25 min.	95	/	
	Lobsters	30 to 35 min.	95	depending on weight	
	Langoustines	12 to 15 min.	90	/	
FRUITS PUDDINGS	Apples/pears/ peaches	10 to 15 min.	90	whole, peeled	• Times depend on ripeness.
	Compote	25 min.	95	fruit in strips	
	Puddings	10 min.	90	in ramekins	

	FOOD Whatever the quantity	TIMES	°C	PREPARATIONS	NOTES
FISH	Northern pike	25 to 30 min.	85	whole (1 kg)	• *Steaks: Round slices of fish of 2 to 3 cm in thickness (180/200g) per person. • Insist on very fresh products. • Place whole fish in the dish as is or on bay leaves, fennel or other aromatic herbs. • As soon as cooking is complete, remove the skin, which will detach easily.
	Cod	13 to 15 min.	85	steaks (180 g)*	
	Sea bream	20 to 25 min.	85	whole (1kg)	
	Haddock	15 min.	75	filets	
	Herring	20 min.	85	whole (200 g)	
	Pollack/ black cod	15 to 20 min.	85	steaks (180 g)	
	Monkfish	15 min.	80	depending on thickness	
	Mackerel	20 min.	85	whole (250 g)	
	Atlantic cod	15 min.	75	filets	
	Skate	25 to 30 min.	80		
	Red mullet	15 min.	80	whole (200 g)	
	Red mullet/Sole	10 min.	75	filets	
	Spotted dogfish	20 min.	85	thick steaks (6 to 10 cm in length)	
	Salmon	15 to 20 min.	85	steaks (180/200 g)	
	Tuna	20 to 25 min.	100	steaks (180/200 g)	
	Trout, whole (1 kg)	20 to 25 min.	100	whole (200 g) 13 to 15 min.	
MEATS	Beef	15 to 30 min.	100	Roast 800 g: 55 to 60 min.	• Then brown under the grill in another dish.*
	Pork (filet mignon)	25 min.	100		
	Poultry (breasts, filets)	20 to 25 min.	100	Chicken thighs: 35 to 40 min.	
	(stuffed)	25 min.	95	Roast turkey: 50 to 60 min.	
	Sausages	20 min.	90	400 g piece	
	Boudins	10 to 15 min.	90		
EGGS	Start with very fresh eggs kept at room temperature	7 min.	100	Soft-boiled: placed directly on the grid.	
		8 min.	100	Medium-boiled: placed directly on the grid.	
		10 to 12 min.	100	Hard-boiled	
		5 to 6 min.	100	Fried: broken in an individual dish placed on the grid and covered with cooking wrap.	
			90	Poached: See detailed recipes.	
RICE, PASTA, FARINA	Place directly in a dish then cover with water or milk. The steam is not enough to saturate these inflating foods. Place a sheet of aluminium foil on the dish to prevent water droplets from falling in.				
	Rice pudding	30 min.	100	100 g rinsed rice - 20 cl milk - 2 T. sugar	• Fluff with a fork when cooking is complete.
	Farina	20 min.	100	200 g (1/4 litre water)	

how do you care for your oven?
maintenance

Cavity (after each use)

Wipe the cavity with a dry cloth after the steam generator has cooled or let the cavity air-dry by leaving the door open.

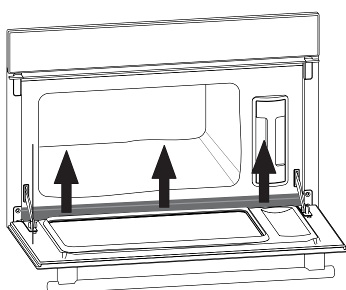
Water intake tube (once a month)

Remove the water intake tube by pulling it toward you.
Remove any hard-water deposits that may be inside (using a thin, pointed object such as a thick skewer or a knitting needle).

Steam generator (once a month)

Pour 1/2 cup of white alcohol vinegar on the generator.
Let sit for a few minutes, then clean and rinse with water. Do not use sponges or abrasive powders, nor coffee maker cleaning agents.

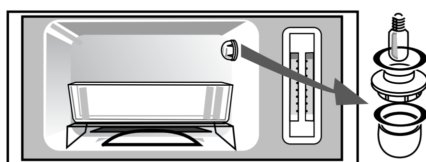
how do you care for your oven?
cleaning the gutter



Remove this gutter by pulling it upward. Wipe it off and return it to its position using the three notches provided.

 **The oven should not be cleaned with a steam cleaner.**

how do you change the bulb?



 The bulb is located at the back right of your oven's cavity.
Disconnect your oven before performing any task on the bulb to avoid the risk of electric shock.

- Turn the view port a quarter turn to the left.
- Unscrew the bulb in the same direction.

Bulb characteristics:
- 15 W - 220-240 V
- 300°C - E 14 socket

- Replace the bulb then reposition the view port, making sure the joints are correctly positioned.
- Reconnect your oven.

YOU OBSERVE THAT...	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
Your display does not light up.	Oven is not connected to power source. Electronic board is not functioning.	- Check that the appliance is receiving electricity (good fuse). - Call the After-Sales Service Department.
The bulb doesn't work anymore.	The bulb is out of order. The oven is not connected. Your fuse is out of order.	- Change the bulb. - Connect the oven. - Change the fuse.
Water or steam leak around the door during cooking.	The door is not properly closed. The door seal is defective.	- Call the After-Sales Service Department.

In all circumstances, if your efforts are not sufficient,
contact the After-Sales Service Department without delay.